



CTN264TA Seria
CTN264EA Seria
CTN264NA Seria
CTN264DA Seria
CTN264KA Seria

Płyta indukcyjna

instrukcja obsługi

Planet First **100 % Recycled Paper**

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

POLSKA

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej,
należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register

SAMSUNG





korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości. Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

WAŻNE SYMBOLE OSTRZEGAWCZE

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ **OSTRZEŻENIE**	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.
⚠ **PRZESTROGA**	Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.
⚠ **PRZESTROGA**	Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, wybuchu, porażenia prądem lub uszkodzenia ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć te podstawowe środki ostrożności.

	NIE próbować.
	NIE rozmontowywać.
	NIE dotykać.
	Postępować zgodnie z instrukcjami.
	Odłącz wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
	Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
	Skontaktować się z centrum serwisowym.
	Uwaga
	Ważne





instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone w sposób umożliwiający odłączenie go od zasilania. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia produktu.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.





- Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą jego przycisku; nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.
- Do czyszczenia płyt indukcyjnych nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się.
  Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.
  Dzieci poniżej ósmego roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie płyty indukcyjnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpiecznie i prowadzić do pożaru.
  POD ŻADNYM POZOREM NIE NALEŻY gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: nie przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.
- W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące.
- Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej ósmego roku życia.







⚠ PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.

Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.

Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa.

W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:
– wyłączyć wszystkie pola grzejne;
– odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
– skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka. Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania. Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.





- Niniejsze urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
- Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.
- W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.
- Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.
- Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.
- Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.
- Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.
- Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.
- **OSTRZEŻENIE:** Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem urządzenia lub lekarzem (dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną).
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.
- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.
- Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.







instrukcje dotyczące utylizacji

 UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia podlegają recyklingowi. Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i starsze urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

 WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE: Przed utylizacją zużytego urządzenia należy uniemożliwić jego działanie w taki sposób, aby nie mogło stać się źródłem zagrożenia. W tym celu wykwalifikowany pracownik techniczny powinien odłączyć urządzenie od sieci zasilania i usunąć przewód zasilający.

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.

Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

 PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.





spis treści





montaż płyty grzejnej



Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje jakichkolwiek szkód wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.
Dane techniczne można znaleźć w końcowej części tej instrukcji obsługi.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA INSTALATORA

- Urządzenie musi zostać podłączone do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy usunąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy EN 60335 - 2 - 6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Ten typ urządzenia może być zainstalowany obok wysokiej szafki lub ściany po jednej stronie.
- Pod płytą grzejną nie należy umieszczać szuflad.
- Montaż musi zapewniać ochronę płyty przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą być uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych z kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą być całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie w okolicy powierzchni roboczej powinno być wykonane poprawnie i nie zawierać niewypełnionych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ może to utrudnić demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu należy naciskać na płytę grzewczą od spodu.
- Płytę oddzielającą należy zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia.





PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzewczej.


OSTRZEŻENIE **Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.**

Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 VAC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 VAC.
Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwia jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

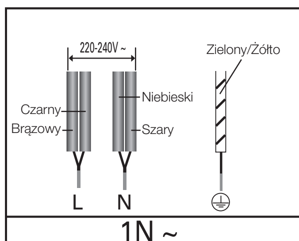
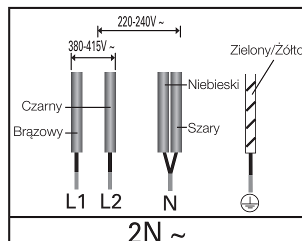
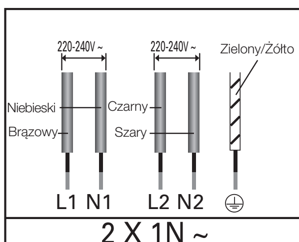

OSTRZEŻENIE **Połączenia przewodowe należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.**


OSTRZEŻENIE Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.


Przy pierwszym włączeniu płyty grzejnej włączają się wszystkie wyświetlacze i zostaje aktywowana funkcja zabezpieczenia przed dziećmi.


OSTRZEŻENIE Należy zwrócić uwagę na zgodność połączeń faz i przewodu neutralnego sieci domowej oraz urządzenia (schematy połączeń). W przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie podzespołów płyty grzejnej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.


OSTRZEŻENIE Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.

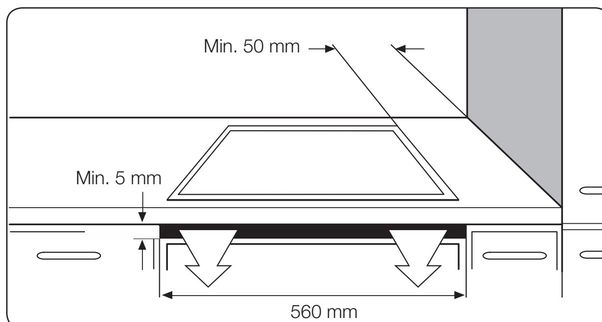
• 1N ~	• 2N ~ : Przed połączeniem oddziel kable 2-fazowe (L1 i L2).
	
• 2 x 1N ~ : Przed połączeniem oddziel kable.	
	 OSTRZEŻENIE Aby zapewnić odpowiednie połączenie, postępuj według schematu okablowania w pobliżu gniazd.

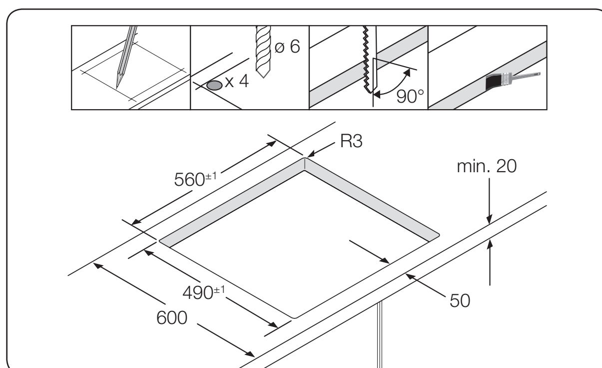


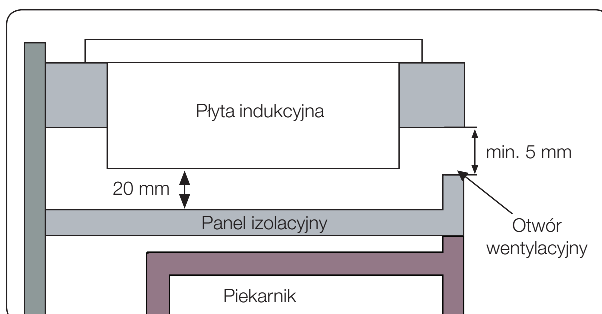


MONTAŻ W BLACIE KUCHENNYM

Przed rozpoczęciem montażu należy spisać numer seryjny urządzenia z tabliczki znamionowej. Numer ten będzie wymagany w przypadku konieczności wezwania pracownika serwisu. Numer seryjny nie będzie dostępny po wykonaniu montażu, ponieważ tabliczka znamionowa znajduje się w spodniej części urządzenia.
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych zabudowy pomieszczenie.
Przed zamocowaniem płyty grzejnej na wspornikach należy zamontować je po obu stronach urządzenia przy użyciu dostarczonych śrub.

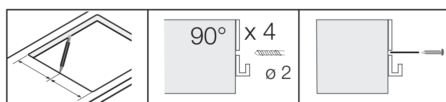
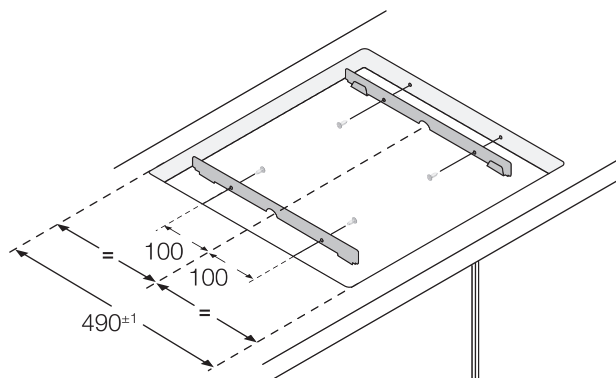
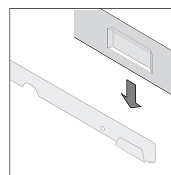
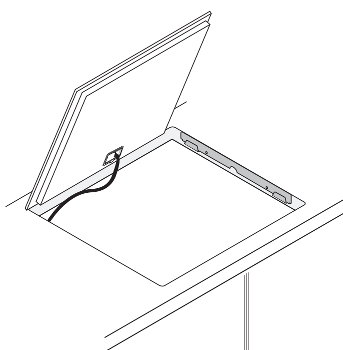
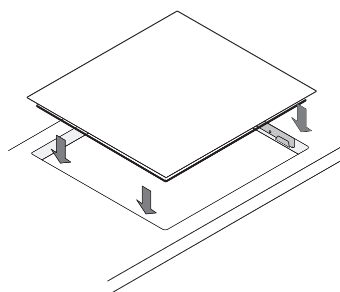










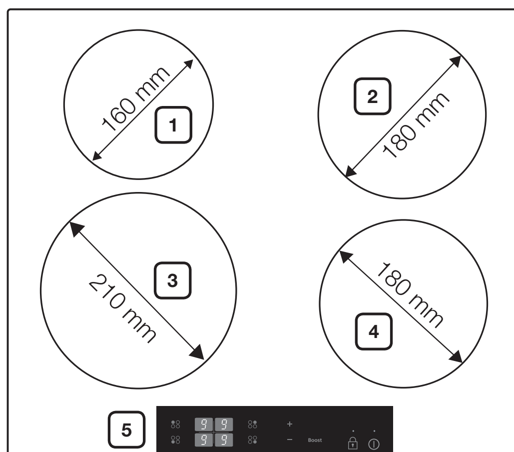


90°
x 4
ø 2

=
100
100
=
490±1








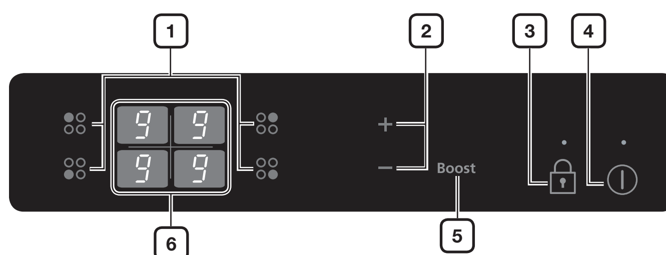
elementy i funkcje urządzenia

POLA GRZEJNE



1. Pole indukcyjne 1400 W z funkcją zwiększania mocy do 2000 W
2. Pole indukcyjne 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2200 W
3. Pole indukcyjne 2200 W z funkcją zwiększania mocy do 3200 W
4. Pole indukcyjne 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2600 W
5. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA



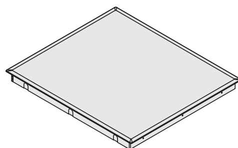
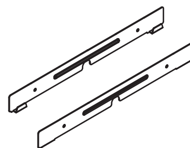
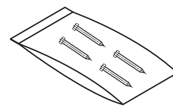
1. Przyciski pól grzejnych
2. Przyciski ustawień podgrzewania
3. Czujnik sterowania funkcją blokady
4. Czujnik sterowania włączaniem/wyłączaniem urządzenia
5. Przycisk zwiększania mocy
6. Wskaźniki ustawień podgrzewania i ciepła pól grzejnych





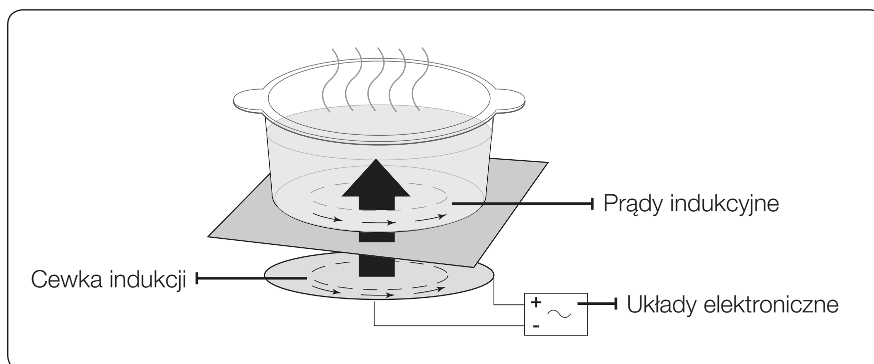


ELEMENTY URZĄDZENIA

		
Płyta indukcyjna	**Wsporniki montażowe**	**Śruby montażowe**

PODGRZEWANIE INDUKCYJNE

- **Zasada działania podgrzewania indukcyjnego**: Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie prądów indukcyjnych w spodniej części naczynia, co spowoduje stały wzrost temperatury w naczyniu.



- **Szybsze gotowanie i smażenie**: Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, a nie płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej przez urządzenie energii jest przekształcana w ciepło.





PODSTAWOWE WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA

- **Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego**: urządzenie jest wyposażone w powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego i cztery pola grzejne o szybkim czasie reakcji.
- **Przyciski z czujnikami dotykowymi**: urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków z czujnikami dotykowymi.
- **Łatwe czyszczenie**: zaletą powierzchni do gotowania ze szkła ceramicznego i czujników sterowania jest łatwy dostęp do powierzchni podczas czyszczenia. Gładkie i płaskie powierzchnie umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia.
- **Czujnik włączania/wyłączania**: czujnik włączania/wyłączania (On / Off) stanowi dodatkowy wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego czujnika powoduje całkowite włączenie lub wyłączenie zasilania płyty grzejnej.
- **Wskaźniki sterowania i funkcji urządzenia**: wyświetlacze cyfrowe oraz wskaźniki informują o wprowadzonych ustawieniach i włączonych funkcjach urządzenia, a także wskazują obecność pozostałego ciepła w poszczególnych polach grzejnych.
- **Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa**: zapewnia ona automatyczne wyłączenie pól grzejnych po upływie określonego czasu, jeśli żadne ustawienia nie zostaną zmienione przez użytkownika.
- **Wskaźnik pozostałego ciepła**: ikona pozostałego ciepła pojawia się na wyświetlaczu, gdy poziom rozgrzania pola wskazuje na ryzyko poparzenia.
- **Zwiększanie mocy podgrzewania** (Boost) : za pomocą tej funkcji można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy „9”.
  (Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie „P”.)
- **Automatyczne wykrywanie naczyń** : wszystkie pola grzejne są wyposażone w system automatycznego wykrywania naczyń. System ten został skalibrowany w celu rozpoznawania naczyń o średnicy minimalnie mniejszej niż dane pole płyty indukcyjnej. Naczynia należy zawsze umieszczać po środku każdego pola grzejnego. Konieczne jest także korzystanie z odpowiednich naczyń do gotowania.
- **Wyświetlacze cyfrowe** : cztery pola wyświetlacza są przypisane do czterech stref gotowania. Zawierają one następujące informacje:
  - - : włączenie urządzenia;
  - 1 do 9, P : wybór mocy podgrzewania;
  - H : pozostałe ciepło;
  - L : włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi;
  - SE : komunikat o błędzie; czujnik był dotykany przez ponad 60 sekund.
  - ot : komunikat o błędzie; powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (na przykład gotowanie przy użyciu pustego naczynia);
  - U : komunikat o błędzie informujący, że użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe, lub że nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym.





FUNKCJA WYŁĄCZNIKA BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub ustawienie podgrzewania nie zostanie zmienione przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie.
Obecność pozostałego ciepła jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych za pomocą litery H („gorący”).
Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1-2	Po 6 godzinach
3	Po 5 godzinach
4-5	Po 4 godzinach
6-9	Po 1,5 godziny


Jeśli płyta ulegnie przegrzaniu ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia, zostanie wyświetlony symbol oF. i płyta zostanie wyłączona.


Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe, lub nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym, zostanie wyświetlone oznaczenie u. Po upływie 1 minut dane pole grzejne zostanie wyłączone.


Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów”.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się wówczas, gdy na panel sterowania przedostanie się ciecz gotowana w urządzeniu.
Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu głównego przycisku **włączania/wyłączania** ⓘ po usunięciu cieczy lub ściereczki.

WSKAŹNIK POZOSTAŁEGO CIEPŁA:

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła jest wskazywana za pomocą oznaczenia H („gorący”) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Po wyłączeniu pola grzejnego wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu się jej powierzchni.
Ciepło to można wykorzystać do odmrażania żywności lub utrzymania jego temperatury.


OSTRZEŻENIE
Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.


OSTRZEŻENIE
Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia H; informacja o pozostałym cieple nie będzie wówczas dostępna w urządzeniu. W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.







WYKRYWANIE TEMPERATURY

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie zmniejszony automatycznie.
Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

Wprowadzenie

PIERWSZE CZYSZCZENIE

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia ceramicznych blatów roboczych.



Nie należy używać substancji żrących lub środków mogących porysować powierzchnię, ponieważ może to doprowadzić do jej uszkodzenia.

korzystanie z płyty grzejnej

NACZYNIA DO GOTOWANIA NA PŁYCIE INDUKCYJNEJ

Płytę indukcyjną należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z podstawą magnetyczną na jednym z pól grzejnych. Można stosować następujące naczynia kuchenne:

Tworzywo naczynia

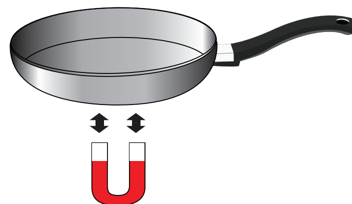
Tworzywo naczynia	Stosowanie
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Jeśli odpowiednio oznaczone przez producenta
Aluminium, miedź, brąz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

 Naczynia na płyty indukcyjne posiadają odpowiednie oznaczenie producenta.

 Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania w polach indukcyjnych. Nie wskazuje to na uszkodzenie urządzenia ani w żaden sposób nie wpływa na jego działanie.

TEST PRZYDATNOŚCI

Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli posiada odpowiednie oznaczenie producenta a magnes przyczepia się do jego spodniej części.



WIELKOŚĆ NACZYŃ

Pole indukcyjne ma możliwość automatycznego dostosowania się do wielkości spodniej części naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak posiadać określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego.

Średnica pól grzejnych	Minimalna średnica dna naczynia
210 mm	140 mm
180 mm	120 mm
160 mm	100 mm





KORZYSTANIE Z WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH

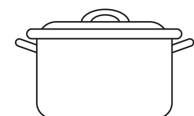
Naczynia lepszej jakości pozwalają uzyskać lepsze rezultaty gotowania.

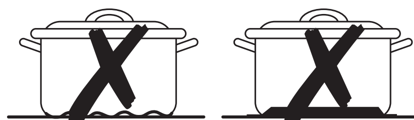
- Można je rozpoznać, sprawdzając ich jakość ich podstawy. Dno powinno być maksymalnie grube i płaskie.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno o ostrych krawędziach lub wgniecenia. Przesuwanie takich naczyń po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej trwałe zarysowanie.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Dno naczynia nie powinno być wypukłe.
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju, na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

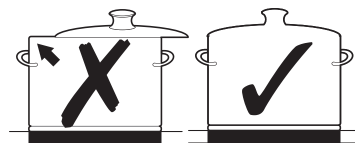
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii


Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną:

- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększaj zużycie energii.
- Jeśli to możliwe, należy szczelnie przykrywać użytkowane naczynia za pomocą pokrywki.
- Pola grzejne należy wyłączać przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać pozostałe ciepło do odmrażania lub utrzymania temperatury żywności.


Prawidłowo!


Nieprawidłowo!



KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW Z CZUJNIKAMI DOTYKOWYMI

Aby użyć przycisku z czujnikiem dotykowym, dotknij żądany panel końcem palca wskazującego tak, aby włączyć lub wyłączyć żądany wyświetlacz, bądź aby włączyć żądaną funkcję urządzenia.
Upewnij się, że dotykasz tylko jednego panelu czujnika podczas obsługi urządzenia. Zbyt płaskie umieszczenie palca na panelu może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

CTN264EA01_XEO_00313A-02-PL.indd 19

08-Jul-13 2:42:29 PM

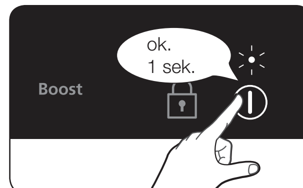




WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Dotykaj przycisku funkcji **zabezpieczenia przed dziećmi** przez około 3 sekundy.

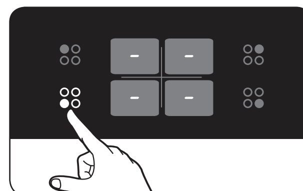
2. Urządzenie jest włączane przy użyciu przycisku **włączania/wyłączania** .
Dotykaj przycisku **włączania/wyłączania** przez około jedną sekundę.
Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się oznaczenie -.



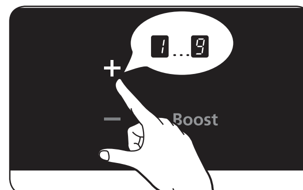
Po uaktywnieniu się przycisku **włączania/wyłączania** w ciągu 10 sekund wybierz ustawienie mocy podgrzewania, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

WYBIERANIE POLA GRZEJNEGO I USTAWIENIA MOCY PODGRZEWANIA

1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku żądanego pola.



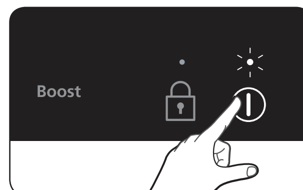
2. Aby ustawić lub dostosować poziom mocy gotowania (1 do 9), dotknij **przycisków mocy podgrzewania** (+ lub −).



Aby dokonać szybkiej regulacji ustawień, przytrzymaj palec na **przyciskach mocy podgrzewania** (+ lub −) do momentu uzyskania żądanej wartości. Jeśli więcej niż jeden przycisk z czujnikiem będzie naciskany przez ponad 60 sekund, na wyświetlaczu ustawienia mocy podgrzewania pojawi się oznaczenie 5E. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku **włączania/wyłączania** .

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, użyj funkcji **włączania/wyłączania** .
Dotknij przycisku **włączania/wyłączania** .





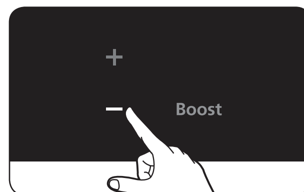




Po wyłączeniu jednego pola grzejnego lub całej powierzchni gotowania obecność pozostałego ciepła będzie wskazywana na wyświetlaczu cyfrowym odpowiedniego pola za pomocą oznaczenia H („gorący").

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

Aby wyłączyć pola grzejne, przywróć ustawienie -, dotykając czujnika **przycisku** ⊖ na panelu sterowania.



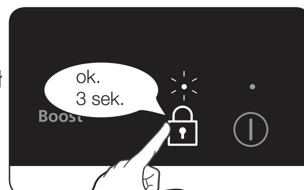
Aby szybciej wyłączyć dane pole, dotknij jego przycisku dwukrotnie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

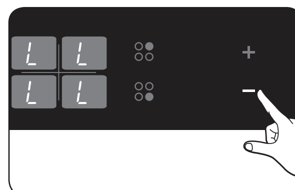
Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania.
Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania (z wyjątkiem przycisku **włączania/wyłączania** ⓘ), co pozwala zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

1. Dotykaj przycisku **zabezpieczenia przed dziećmi** 🔒 przez około 3 sekundy.
   Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.



2. Dotknij dowolnego czujnika **przycisku sterowania**.
   Na wyświetlaczu pojawi się oznaczenie L wskazujące włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.



3. Aby wyłączyć tę funkcję, dotykaj przycisku **zabezpieczenia przed dziećmi** 🔒 przez około 3 sekundy.
   Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.

Ze względów bezpieczeństwa po kliku minutach od wyłączenia urządzenia uruchamia się funkcja zabezpieczenia przed dziećmi.







FUNKCJA ZWIĘKSZANIA MOCY PODGRZEWANIA

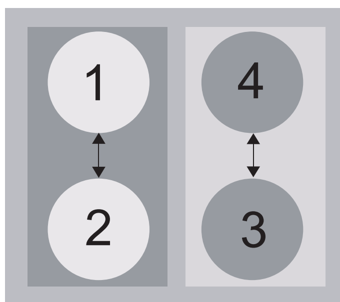
Funkcja ta (Boost) umożliwia zwiększenie mocy podgrzewania dla każdego pola grzejnego. (na przykład w celu zagotowania dużej ilości wody).
Funkcja zwiększania mocy podgrzewania jest włączana na maksymalnie 5 minut dla każdego pola grzejnego.
Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony poprzedni poziom mocy pól grzejnych 9.


W niektórych przypadkach funkcja zwiększania mocy może zostać wyłączona automatycznie, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia.

ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania.
Jeśli zakres ten zostanie przekroczony poprzez włączenie funkcji zwiększania mocy, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie podgrzewania innego połączonego pola grzejnego.

- Lewa strona: pola nr 1 i nr 2 stanowią połączone pola grzejne;
- Prawa strona: pola nr 3 i nr 4 stanowią połączone pola grzejne.



Wskaźnik dla danego pola grzejnego zmienia się z wybranego ustawienia podgrzewania na maksymalne możliwe ustawienie mocy podgrzewania.

- Przykład

Ostatnie ustawienie podgrzewania dla pola grzejnego (nr 3)	Ustawienie podgrzewania połączonego pola grzejnego (nr 4)	
	Pierwotne ustawienie podgrzewania	Automatycznie zmienione ustawienie podgrzewania
Zwiększanie mocy	poziom 9	poziom 6







ZALECANE USTAWIENIA DLA GOTOWANIA OKREŚLONYCH RODZAJÓW ŻYWNOŚCI

Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie przełącznika	Metoda gotowania	Przykłady użycia
8-9	Podgrzewanie Gotowanie saute Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa (podsmażanie gulaszu, opiekanie mięsa)
6-7	Intensywne Smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kiełbaski, naleśniki
5	Smażenie	Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
4	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
2-3	Gotowanie na parze Duszenie Gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady


Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia mocy podgrzewania stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.


Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

CTN264EA01_XEO_00313A-02-PL.indd 23 08-Jul-13 2:42:30 PM





czyszczenie i konserwacja

PŁYTA GRZEJNA



Środków czyszczących nie należy stosować na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje te należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ mogą po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika, szorstkie gąbki i ścierne środki do mycia naczyń.



Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody i tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy czyścić za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenia

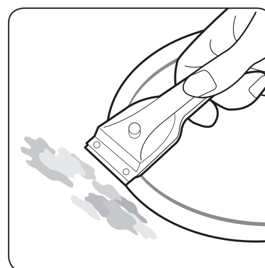
1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Wytrzyj do sucha za pomocą suchej ściereczki. Na powierzchni nie należy pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię gotowania za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego odpowiednią ilością czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha za pomocą czystej ściereczki niepozostawiającej włókien na powierzchni płyty.

Silne zabrudzenia

1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.



Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w sklepach specjalistycznych.







Trudne do usunięcia zabrudzenia

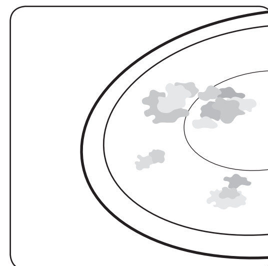
1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

⚠ OSTRZEŻENIE Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu się.

   Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu czyszczenia.

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.



RAMA PŁYTY GRZEJNEJ (OPCJA)

⚠ OSTRZEŻENIE Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego ani środka do usuwania plam. Może to spowodować pojawienie się ciemnych plam.

1. Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Zwilż zaschnięte zabrudzenia wilgotną ściereczką. Przetrzyj powierzchnię i wytrzyj ją do sucha.

ABY UNIKNĄĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA:

- Nie płyty grzejnej jako powierzchni roboczej i nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj strefy gotowania bez naczyń lub jeśli naczynia są puste.
- Szkło ceramiczne jest bardzo wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury, ale nie jest niezniszczalne.
  Uszkodzenie może być spowodowane upuszczeniem ostrego lub ciężkiego przedmiotu na powierzchnię płyty.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie płyty i zniszczenie jej obudowy.
- Unikaj rozlewania na ramę kuchenki kwaśnych płynów, na przykład octu, soku cytrynowego lub odkamieniaczy, ponieważ mogą one spowodować powstanie ciemnych plam.
- Jeśli cukier lub substancja zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym, a następnie rozpuści się, należy usunąć ją natychmiast za pomocą skrobaka kuchennego i nie dopuścić do jej zastygnięcia. Zastygnięcie substancji może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty podczas czyszczenia.
- Wszystkie przedmioty i tworzywa, które mogą ulec rozpuszczeniu, takie jak plastik, folia aluminiowa i folia do pieczenia, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeśli tworzywo tego typu rozpuści się na płycie grzejnej, należy usunąć je natychmiast za pomocą skrobaka.





gwarancja i serwis

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Drobne awarie urządzenia mogą wynikać z niepoprawnego użytkowania urządzenia. Problemów tych można uniknąć, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.



Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?

Wykonaj następujące czynności:
- Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest włączony. Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
- Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.
- Sprawdź, czy wskaźniki przycisków na panelu sterowania są podświetlone.
- Sprawdź, czy pole grzejne jest włączone.
- Sprawdź, czy podano właściwe ustawienia mocy podgrzewania dla pól płyty grzejnej.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?

Wykonaj następujące czynności:
- Sprawdź, czy upłynęło ponad 10 sekund od momentu użycia przycisku włączania/wyłączania danego pola grzejnego (patrz część „Włączanie urządzenia”).
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła H?

Istnieją dwie możliwe przyczyny takiej sytuacji:
- Przypadkowo użyto przycisku włączania/wyłączania.
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:
- Pole grzejne było używana przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco. Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Co należy zrobić, jeśli pole grzejne nie włącza lub nie wyłącza się?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.
- Włączono funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.

Co należy zrobić, jeśli świeci się wskaźnik S E?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku włączania/wyłączania.





Co należy zrobić, jeśli świeci się wskaźnik ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:
- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu się płyty dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli świeci się wskaźnik ?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:
- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynie komunikat przestanie być wyświetlany.

Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu kuchenki?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:
- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych, wentylator wyłączy się samoistnie.

Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

SERWIS

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu, należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów". Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła usterka techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.
Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.
Należy zapisać następujące informacje:
- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:
- Opis modelu
- Numer seryjny (10 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w celu łatwiejszego użycia w celach referencyjnych.

Model: ______________________

Numer seryjny: ______________________

W jakich przypadkach należy uiścić opłatę za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Rozwiązywanie problemów".
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.







dane techniczne

DANE TECHNICZNE

Wymiary urządzenia	Szerokość	575 mm
	Głębokość	505 mm
	Wysokość	52 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie:		220 - 240 VAC, 50/60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		5,8 kW
Waga	Netto	10,5 kg
	Brutto	13,0 kg

POLA GRZEJNE

Pozycja	Średnica	Moc
Tył, lewa strona	160 mm	1400 W / zwiększanie mocy do 2000 W
Przód, lewa strona	210 mm	2200 W / zwiększanie mocy do 3200 W
Tył, prawa strona	180 mm	1800 W / zwiększanie mocy do 2200 W
Przód, prawa strona	180 mm	1800 W / zwiększanie mocy do 2600 W







uwagę










uwagę










uwagę












ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DG68-00313A-02





CTN264TA Sorozatot
CTN264EA Sorozatot
CTN264NA Sorozatot
CTN264DA Sorozatot
CTN264KA Sorozatot

Indukciós főzőlap

használati útmutató

Planet First **100 % Recycled Paper**

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

képzelje el a lehetőségeket

MAGYAR

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.
A teljesebb szolgáltatás érdekében kérjük,
regisztrálja termékét a következő webhelyen:

www.samsung.com/register

SAMSUNG





az útmutató használata

A készülék használata előtt olvassa el a használati útmutatót, különös tekintettel a következő fejezetben található biztonsági előírásokra. Tartsa meg az útmutatót későbbi használatra. Ha a készüléket másnak adja át, mellékelje hozzá az útmutatót is.

FONTOS BIZTONSÁGI SZIMBÓLUMOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

A következő jelzésekkel találkozhat a használati útmutatóban:

⚠ **FIGYELEM**	Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.
⚠ **VIGYÁZAT**	Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.
⚠ **VIGYÁZAT**	A főzőlap használata közben előforduló tűz- és robbanásveszély, áramütés vagy egyéb személyi sérülés elkerülése érdekében kövesse az alábbi biztonsági előírásokat.

	NE kísérelje meg.
	NE szerelje szét.
	NE érintse meg.
	Pontosan kövesse az utasításokat.
	Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
	Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
	Segítségért forduljon a szervizközponthoz.
	Megjegyzés
	Fontos





biztonsági előírások

A készülék biztonsági szempontból valamennyi jelenleg elfogadott műszaki és biztonsági szabványnak megfelel. A készülék gyártójaként ugyanakkor úgy véljük, hogy a mi felelősségünk a biztonsági előírások ismertetése.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

⚠ FIGYELEM

- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
- A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.
- **VIGYÁZAT:** Ha a készülék felülete megrepedt, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a főzőlap belsejében található fűtőelemekhez.
- **VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.





A termék gőztisztítóval nem tisztítható.

Ne helyezzen fémtárgyakat – például kést, villát, kanalat, merőkanalat – a főzőlap felületére, mert felforrósodhatnak.

Használat után ne érje be az edényérzékelő kijelzésével, hanem kapcsolja ki a főzőlapot is a kapcsolójával.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a főzőlap tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.

VIGYÁZAT: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
Ezért ne érjen a főzőlap belsejében található fűtőelemekhez.
8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.

VIGYÁZAT: A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott forró zsír vagy olaj veszélyes lehet és tüzet okozhat.
SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet! Ehelyett kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat például egy vagy fedővel vagy egy tűzoltó takaróval.

VIGYÁZAT: Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőlapon.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak.

A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.







⚠ VIGYÁZAT

Győződjön meg róla, hogy a készülék elhelyezése megfelelő, és hogy annak földelését képzett szakember végezte.

A készülék javítását csak képzett szakember végezheti. A nem megfelelően képzett személyek által végzett javítás személyi sérülést vagy a készülék komoly meghibásodását eredményezheti. Ha a készülék javításra szorul, forduljon a helyi szervizközponthoz. Ha nem a fenti utasítások szerint jár el, személyi és anyagi kár keletkezhet, a garancia pedig érvénytelenné válhat.

A szintbe szerelt készülékek csak a vonatkozó előírásoknak megfelelő konyhaszekrénybe vagy munkalapra szerelve használhatók. Ez az elektromos berendezésekre vonatkozó alapvető érintésvédelmi előírásoknak való megfelelést is biztosítja.

Ha a készülék meghibásodik, eltörik, illetve repedés vagy hasadás keletkezik rajta, tegye a következőket:
- kapcsolja ki az összes főzési területet;
- áramtalanítsa a főzőlapot; és
- forduljon a helyi szervizközponthoz.

Ha megreped a főzőfelület, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket. Ne használja a főzőlapot, amíg az üveglapot ki nem cserélik.

A főzőlapon ne melegítsen alufóliát, alufóliába csomagolt termékeket vagy alumíniumedénybe csomagolt fagyasztott ételt.

Az edény alja és a főzőlap közé kerülő folyadék gőznyomást okozhat. Emiatt az edény elemelkedhet a főzőlaptól. Mindig győződjön meg arról, hogy a főzőlap és az edény alja is száraz.

Főzéskor a főzési területek felforrósodnak. A kisgyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mivel a csomagolóanyagok veszélyesek lehetnek a gyermekek számára.







- A készülék csak otthoni célú főzéshez és olajban sütéshez alkalmazható. Az eszközt nem kereskedelmi vagy ipari célú használathoz tervezték.
- Soha se használja helyiségek fűtésére a főzőlapot.
- Ha a főzőlap közelében található csatlakozókhoz csatlakoztat elektromos készülékeket, legyen óvatos. Ügyeljen rá, hogy a vezetékek ne érjenek a főzőfelülethez.
- A túlhevített zsír és olaj könnyen tüzet foghat. Ha zsírban vagy olajban sült ételt, például sült krumplit készít, sose hagyja őrizetlenül a tűzhelyet.
- Használat után kapcsolja ki a főzési területeket.
- Ügyeljen rá, hogy a kezelőpanelek mindig tiszták és szárazok legyenek.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a főzőlapra, mert az tüzet okozhat.
- A készülék használata során legyen óvatos, különben könnyen égési sérüléseket szerezhet.
- Az elektromos készülékek vezetékei nem érhetnek hozzá a főzőlap forró felületéhez és a forró edényekhez.
- Ne próbáljon ruhát szárítani a főzőlapon.
- **VIGYÁZAT:** Pacemakert és aktív szívimplantátumot használó személyeknek a felsőtestüket legkevesebb 30 cm-es távolságra kell tartaniuk a működő indukciós főzőfelületektől. Ha bármilyen kétsége merülne fel, forduljon orvosához vagy a készülék gyártójához. (Csak indukciós főzőlap esetén)
- Ne próbálja önállóan megjavítani. szétszerelni vagy átalakítani a készüléket.
- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.
- A főzőlap tisztításakor tartsa be az útmutató tisztítási és karbantartási előírásait.







hulladékkezelésre vonatkozó előírások

 A CSOMAGOLÓANYAG ELHELYEZÉSE

A készülék csomagolása teljes mértékben újrahasznosítható anyagokból készült. A kartonból és a hungarocellből készült részek megfelelő jelöléssel vannak ellátva. A csomagolóanyagokat és a használt készülékeket a biztonsági és a környezetvédelmi szabályok figyelembe vételével selejtezze le.

 A HASZNÁLT KÉSZÜLÉK MEGFELELŐ SELEJTEZÉSE

VIGYÁZAT: A használt készülékek leselejtezése előtt tegye azokat működésképtelenné, mert úgy már nem jelentenek potenciális veszélyforrást. Ennek érdekében kérjen meg egy képesített villanyszerelőt, hogy áramtalanítsa a készüléket és távolítsa el a tápvezetéket.

A készüléket tilos a háztartási hulladék közé tenni.

A készülékek begyűjtéséről és a nyilvános gyűjtőhelyekről érdeklődjön a helyi hulladékgyűjtő központnál vagy az önkormányzatnál.

 A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.







tartalom





a főzőlap felszerelése


VIGYÁZAT

Győződjön meg róla, hogy a készülék elhelyezése megfelelő, és hogy a földelését képzett szakember végezte. Kérjük, tartsa be ezt az utasítást. A garancia a nem megfelelő felszerelésből adódó károkra nem terjed ki. A műszaki adatok a jelen kézikönyv végén találhatók.

A FELSZERELÉSRE VONATKOZÓ BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A készülék beszerelése során olyan eszközt kell alkalmazni, ami lehetővé teszi, hogy a készülék valamennyi pólusával lecsatlakozzon az elektromos hálózatról, és a pólusok egymástól való távolsága min. 3 mm legyen. Erre a célra megfelelő szigetelőeszközöket, például vezetékvédő megszakítóeszközöket, biztosítékokat (a csavaros biztosítékokat el kell távolítani a foglalatból), földzárlatkioldókat és védőkapcsolókat kell alkalmazni.
- Tűzvédelmi szempontból a készülék megfelel az EN 60335-2-6 szabványnak. Ez a fajta készülék magas szekrényre szerelhető fel, vagy oly módon, hogy csak az egyik oldala érintkezzen a fallal.
- A főzőlap alá nem szabad fiókokat szerelni.
- A beszerelés során az érintésvédelemre is ügyelni kell.
- Annak a konyhai egységnek, ahová a készüléket beszerelik, meg kell felelniük a DIN 68930 szabvány előírásainak.
- A nedvesség elleni védelem érdekében a vágásfelületeket megfelelő szigetelőanyaggal kell szigetelni.
- A csempével borított munkalapon a főzőlap melletti illesztéseket teljesen fel kell tölteni fugával.
- A természetes vagy mesterséges kőből ill. kerámiából készült burkolatok esetében a pillanatnyitásra szolgáló rugókat megfelelő műgyantával vagy kevert ragasztóval kell beragasztani.
- Ellenőrizze, hogy a munkalap és a főzőlap közti szigetelés megfelelő-e, és nincsenek-e benne hézagok. Nem szabad azonban további szilikonszigetelést felvinni, mert ez megnehezíti a készülék eltávolítását javíttatás esetén.
- Az eltávolításhoz alulról felfelé kell megnyomni a főzőlapot.
- A főzőlap alá egy lemezt kell beszerelni.
- A fedél és a készülék előlapjának a fedél által takart része közötti szellőzőnyílást tilos letakarni.





CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

A készülék hálózatra kötése előtt ellenőrizze, hogy a készülék névleges feszültsége (a készüléken lévő táblán látható) megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Ez a tábla a főzőlap alsó felén található.

VIGYÁZAT **Mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a hálózathoz, áramtalanítsa a hálózatot.**

A felső fűtőelem feszültsége 230 V~. A készülék 220 V~ vagy 240 V~ feszültségű hálózaton is kifogástalanul működik.
A készülék beszerelése során olyan eszközt kell alkalmazni, ami lehetővé teszi, hogy a készülék valamennyi pólusával lecsatlakozzon az elektromos hálózatról, és a pólusok egymástól való távolsága min. 3 mm legyen. Erre a célra megfelelő szigetelőeszközöket, például a vezetékvédő megszakítóeszközöket, földzárlatkioldókat és biztosítékokat kell alkalmazni.

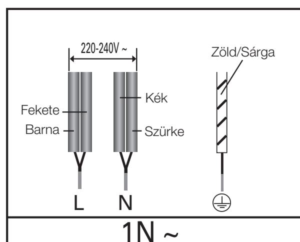
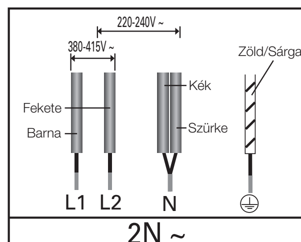
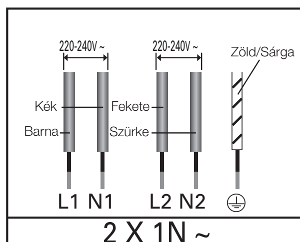
VIGYÁZAT **A kábelcsatlakozásoknak meg kell felelniük a vonatkozó előírásoknak, és a terminálok csavarjait erősen meg kell húzni.**

VIGYÁZAT Miután a főzőlapot csatlakoztatta a fali aljzathoz, ellenőrizze, hogy minden főzési terület használatra készen áll-e. Ehhez helyezzen egy-egy megfelelő edényt a főzési területekre, majd kapcsolja őket egymás után maximális fokozatra.

Amikor először helyezi áram alá a főzőlapot, az összes kijelző világít, és bekapcsol a gyermekzár.

VIGYÁZAT Ügyeljen az épületbekötés és a készülék (lásd a kapcsolási rajzokat) fázis- és nullvezetékének elhelyezkedésére és a készülék ennek megfelelő beszerelésére; ellenkező esetben a készülék egyes alkatrészei megsérülhetnek. A garancia nem terjed ki a nem megfelelő beszerelésből származó károkra.

VIGYÁZAT Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.

• 1N ~	• 2N ~ : Csatlakoztatás előtt válassza szét a kétfázisú kábeleket (L1 és L2).
	
• 2 x 1N ~ : Csatlakoztatás előtt válassza szét a vezetékeket.	
	 VIGYÁZAT A tápellátás megfelelő csatlakoztatása érdekében tartsa be a csatlakozók mellett elhelyezett bekötési rajzok utasításait.



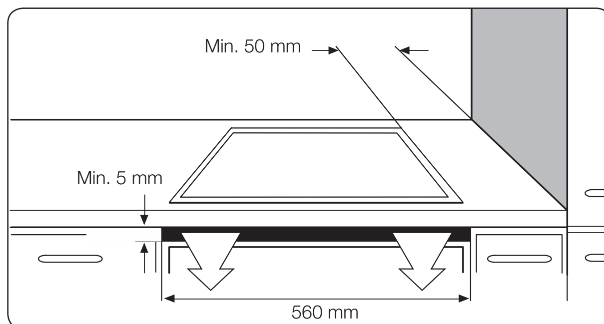


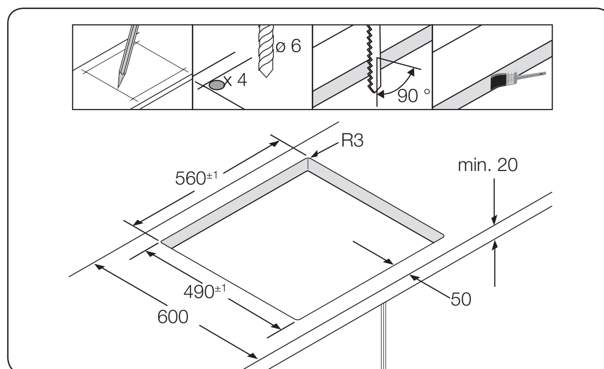


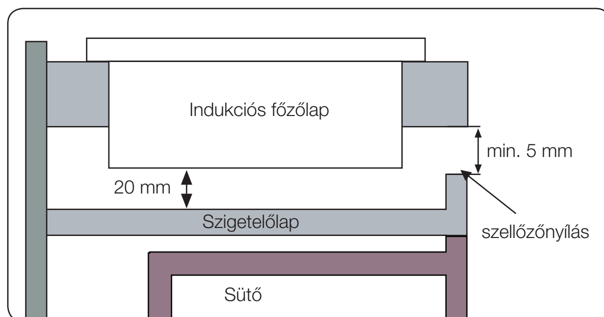
MUNKALAPRA SZERELÉS



Felszerelés előtt jegyezze fel a készülék típusszámát (a készüléken lévő táblán található).
Erre a számra szervizeléskor van szükség, és a készülék beszerelése után már nem olvasható le, mert a készülék alján található.
Fordítson különös figyelmet a minimális hely- és távolságigényre.
Mielőtt a tartóhevederekre szerelné a főzőlapot, a mellékelt csavarokkal erősítse meg a tartóhevedereket.



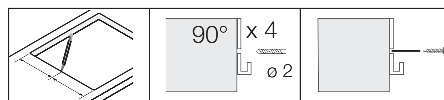


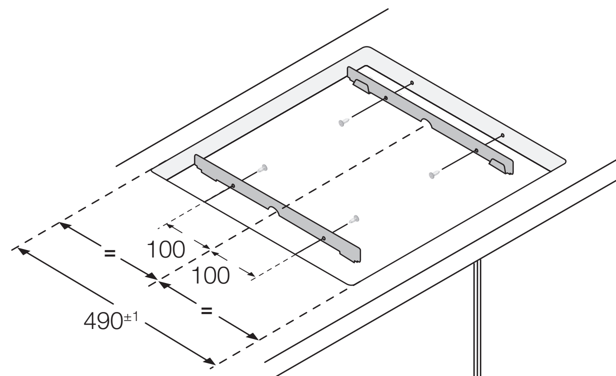


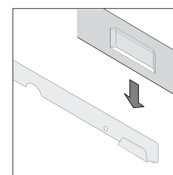


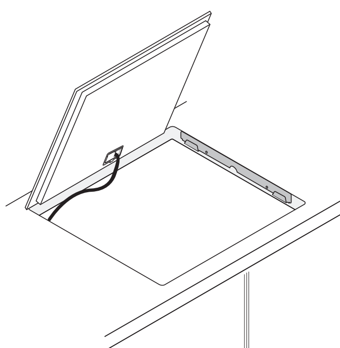


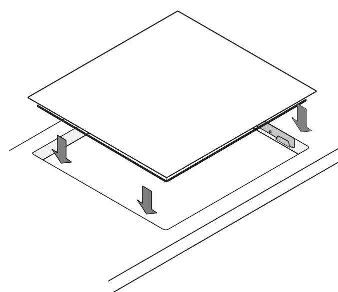



90°
x 4
ø 2


=
100
100
490±1
=







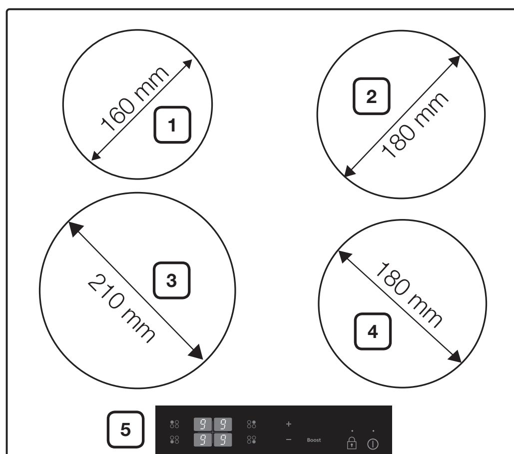






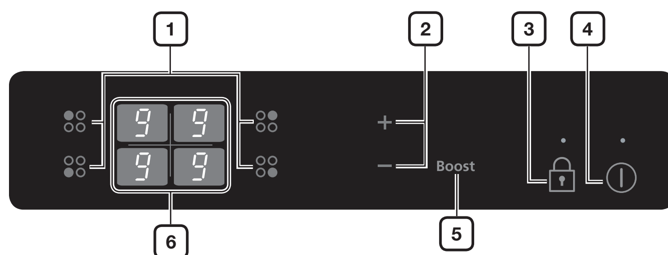
alkatrészek és funkcióik

FŐZÉSI TERÜLETEK



1. 1400 W-os indukciós főzőfelület 2000 W teljesítménynöveléssel
2. 1800 W-os indukciós főzőfelület 2200 W teljesítménynöveléssel
3. 2200 W-os indukciós főzőfelület 3200 W teljesítménynöveléssel
4. 1800 W-os indukciós főzőfelület 2600 W teljesítménynöveléssel
5. Kezelőpanel

KEZELŐPANEL



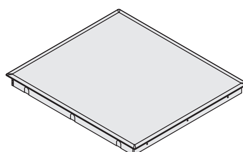
1. Főzési terület választógombok
2. Hőbeállító gombok
3. Lezárás gomb
4. Be-/kikapcsoló gomb
5. Boost (teljesítménynövelés) választógomb
6. A hőbeállítások és a maradék hő jelzései

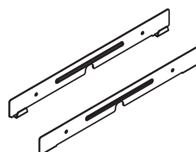


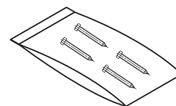




ALKATRÉSZEK

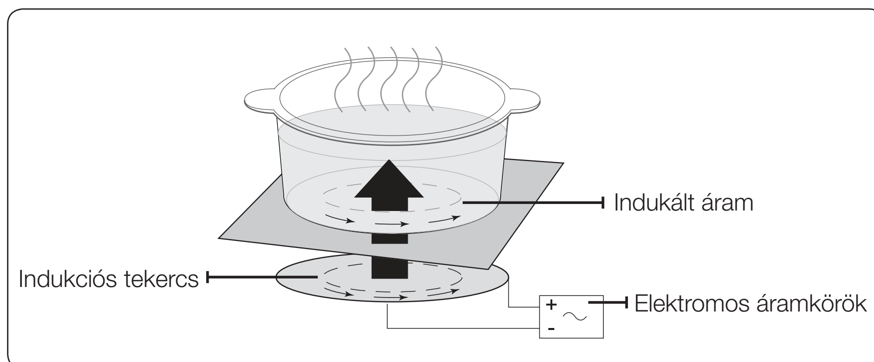

Indukciós főzőlap


Tartóhevederek


Csavarok

INDUKCIÓS FŐZÉS

- **Az indukciós főzés alapelve**: Ha edényt helyez a főzési területre és bekapcsolja azt, az indukciós főzőlap elektromos áramkörei „indukált áramot” fejlesztenek az edény alatt, így annak azonnal nő a hőmérséklete.



- **Gyorsabb főzés és sütés**: Mivel nem az üveg, hanem közvetlenül az edény melegszik és ezáltal nem vész el hő, az egyéb rendszerekhez képest magasabb a hatékonyság. Az elnyelt energia legnagyobb része hővé alakul.

A KÉSZÜLÉK LEGFONTOSABB JELLEMZŐI

- **Kerámiaüveg főzőfelület**: A készüléken egy kerámiaüveg főzőfelület és négy gyorsreagálású főzési terület található.
- **Érintőgombok**: A készülék vezérlése az érintőgombokkal történik.
- **Könnyen tisztítható**: A kerámiaüveg főzőlap és az érintőgombok legnagyobb előnye a tisztíthatóság. A sima, lapos felületet könnyű tisztán tartani.
- **Be/Ki kapcsoló**: Az Be/Ki kapcsoló a készülék főkapcsolója. A kapcsoló megnyomásával kapcsolhatja ki és be a készülék áramellátását.
- **A beállítások és funkciók jelzőfényei**: A digitális kijelzők és ikonok a készülék beállításait és aktivált funkcióit, valamint az egyes főzési területeken fennmaradó hőt mutatják.
- **Biztonsági kikapcsolás**: A biztonsági kikapcsoló funkció gondoskodik róla, hogy ha a főzési területek hőmérsékleti fokozatát egy ideje már nem módosították, azok automatikusan kikapcsoljanak.
- **Fennmaradó hő ikon**: A fennmaradó hő ikon akkor jelenik meg a kijelzőn, ha a főzési terület olyan forró, hogy égési sérülést okozhat.
- **Teljesítménynövelés** (Boost) : A funkció használatával az edény tartalma a maximális fokozattól gyorsabban melegíthető meg '9'. (A kijelzőn 'P' jelzés látható.)
- **Automatikus edényérzékelés** : Az egyes főzési területeket automatikus edényérzékelő rendszerrel látták el. A rendszer úgy van beállítva, hogy a főzési terület méretétől csak minimálisan kisebb átmérőjű edényeket ismerjen fel. Az edényt mindig a főzési terület közepére kell helyezni. Megfelelő edényeket használjon.
- **Digitális kijelzők**: A négy főzési területhez négy kijelző tartozik.
  Ezeken a következő jelzések jelenhetnek meg:
  - - – a készülék be van kapcsolva,
  - 1 – 9, P – a választott hőmérsékleti fokozatok megjelenítése,
  - H – fennmaradó hő jelenléte,
  - L – a gyermekzár aktív; illetve
  - S E – hibaüzenet: az érintőgombot 60 másodpercnél hosszabb ideig tartották lenyomva.
  - o t – hibaüzenet: a főzőlap a nem megfelelő üzemeltetés miatt túlmelegedett. (Például: üres edényt próbáltak melegíteni rajta)
  - U – hibaüzenet: az edény nem megfelelő vagy túl kicsi, illetve nem lett edény helyezve a főzési területre.





BIZTONSÁGI KIKAPCSOLÁS

Ha a főzési területek valamelyikét elfelejtik lekapcsolni, vagy a hőmérsékleti fokozatot hosszabb ideig nem állítják át, a főzési terület automatikusan kikapcsol.

A fennmaradó hőt a megfelelő főzési területhez tartozó digitális kijelzőn megjelenő H (a. m. hot = meleg) jelzés mutatja.
A főzési területek a következő időszakokat követően automatikusan kikapcsolnak.

Hőmérsékleti fokozat	Kikapcsolás
1-2	6 óra után
3	5 óra után
4-5	4 óra után
6-9	1,5 óra után

Ha a főzőlap rendellenes üzemeltetés miatt túlmelegszik, a o t ikon jelenik meg a kijelzőn. Ezután a főzőlap kikapcsol.

Ha az edény nem megfelelő vagy túl kicsi, illetve nem lett edény helyezve a főzési területre, a jelzés látható. 1 perc elteltével a megfelelő főzési terület kikapcsol.

Ha egy vagy több főzőlap a megadott idő eltelte előtt kapcsol le, lapozza fel a Hibaelhárítás c. részt.

A főzőlap kikapcsolásának egyéb okai

Ha valamelyik edényből a benne lévő folyadék kifut és a kezelőpanelre kerül, valamennyi főzési terület automatikusan kikapcsol.
Az automatikus kikapcsoló funkció olyankor is aktiválódik, ha nedves rongy kerül a kezelőpanelre. Ezekben az esetekben a folyadék vagy a nedves rongy eltávolítása után az **Be/Ki kapcsoló** segítségével kapcsolhatja vissza a készüléket.

FENNMARADÓ HŐ IKON

Az egyes főzési területek vagy a főzőlap kikapcsolása után a fennmaradó hő jelenlétét a megfelelő főzési területekhez tartozó digitális kijelzőn megjelenő H (a. m. hot = meleg) jelzés mutatja. A főzési terület kikapcsolása után a fennmaradó hő ikon csak akkor tűnik el, ha a főzési terület lehűlt.
A fennmaradó hőt ételek kiolvasztására vagy melegen tartására használhatja fel.

VIGYÁZAT Ha a fennmaradó hő ikon világít, égési sérülés veszélye áll fenn.

VIGYÁZAT Ha a készülék áramellátása megszakad, a H jelzés kialszik, és a készülék nem mutatja a fennmaradó hő jelenlétét. Így olyankor is megégetheti magát, ha a jelzés nem világít. Ezért legyen mindig óvatos, ha a főzőlap környékén tartózkodik.







A HŐMÉRSÉKLET ÉRZÉKELÉSE

Ha valamelyik főzési terület hőmérséklete valamilyen okból túllépi a biztonságos szintet, a főzési terület automatikusan alacsonyabb fogyasztási fokozatra kapcsol.
Ha már nem használja a főzőlapot, a hűtőventilátor tovább működik addig, amíg a főzőlap elektronikája le nem hűl. Az elektronika hőmérsékletétől függően a hűtőventilátor be- és kikapcsol.

a használat megkezdése előtt

ELSŐ TISZTÍTÁS

A kerámiaüveg felületet törölje át nedves ronggyal és kerámialapos tűzhely tisztítására szolgáló folyadékkal.



Ne használjon súrolószert vagy túl érdes szivacsot. Ezzel felsértheti a felületet.





a főzőlap használata

AZ INDUKCIÓS FŐZÉSI TERÜLETEKHEZ HASZNÁLHATÓ EDÉNYEK

Az indukciós főzőlap csak akkor kapcsolható be, ha mágneses aljú edényt helyeztek valamelyik főzési területre. A következő edénytípusokat használhatja:

Edény anyaga

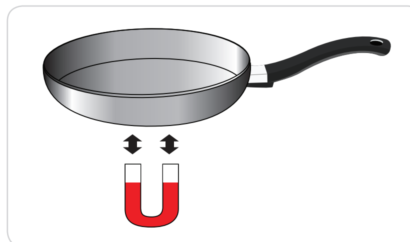
Edény anyaga	Megfelelő
Acél, zománcozott acél	Igen
Öntöttvas	Igen
Rozsdamentes acél	Ha a gyártó is feltünteti
Alumínium, réz, sárgaréz	Nem
Üveg, kerámia, porcelán	Nem

A gyártó feltünteti, ha az edény használható indukciós főzőlappal.

Bizonyos edények indukciós főzési felületen használva zajt bocsátanak ki. Ez a hang nem a készülék hibáját jelzi és a működést semmilyen módon nem befolyásolja.

MEGFELELŐSÉGI TESZT

Egy edény akkor alkalmas indukciós főzőlapon történő használatra, ha az edény alján mágnes található, illetve ha a gyártó feltüntette azt a címkén.



EDÉNYMÉRETEK

Az indukciós főzési területek egy bizonyos mértékig automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának méretéhez. Ugyanakkor fontos, hogy az edény aljának mágneses területe elérje az adott főzési területnek megfelelő minimális átmérőt.

A főzési terület átmérője	Az edény aljának minimális átmérője
210 mm	140 mm
180 mm	120 mm
160 mm	100 mm





A MEGFELELŐ EDÉNY

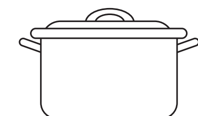
Minél jobb minőségű edényeket használ, annál finomabb lesz a bennük főzött étel.

- A jó minőségű edényeket az aljukról ismerheti föl. Minél vastagabb és laposabb az edény alja, annál jobb az edény minősége.
- Új edények vásárlásakor az edény aljának átmérőjét is ellenőrizze. Sokszor a gyártók csak az edény felső szélének átmérőjét adják meg.
- Ne használjon olyan edényt, amelynek sérült az alja, és durva szélű karcolások vagy sorják vannak rajta. Ha egy ilyen edényt végighúz a készülék felületén, olyan karcolásokat okozhat, melyeket később nem lehet eltávolítani.
- Olyan edényeket vásároljon, melyeknek az alja hideg állapotban befelé hajlik (homorú). Soha ne használjon kifelé hajló (domború) aljú edényt.
- Ha különleges edényfajtát – például kuktát, párolóedényt vagy wokot – szeretne használni a készüléken, kövesse a gyártó utasításait.

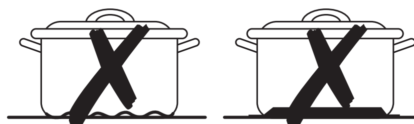
Energiatakarékossági tippek

 Az alábbi utasítások betartásával jelentős energiát takaríthat meg.

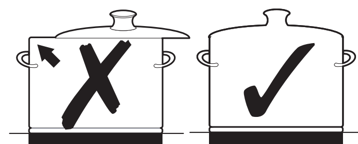
- Az edényeket már a készülék bekapcsolása előtt helyezze a főzési területre.


Helyes!

- Ha a főzési terület vagy az edény alja piszkos, megnő a készülék fogyasztása.


Helytelen!

- Amikor csak lehetséges, teljesen fedje le a fazekakat és a serpenyőket.
- A főzési területeket a főzési idő lejárta előtt kapcsolja ki, így a fennmaradó hőt más ételek melegítésére vagy kiolvasztására használhatja.



AZ ÉRINTŐGOMBOK HASZNÁLATA

Az érintőgombok használatához érintse meg a megfelelő panelt az ujja hegyével, és addig tartsa lenyomva, amíg a megfelelő jelzőfények ki nem gyulladnak vagy el nem alszanak, illetve amíg a kívánt funkció be nem kapcsol.
A készülék használatakor ügyeljen rá, hogy egyszerre csak egy kezelőpanelt érintsen meg. Ha ujja túlzottan rálapul a panelre, véletlenül a szomszédos érzékelőket is aktiválhatja.





A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

1. Tartsa az ujját a **Lezárás** gombon kb. 3 másodpercig.

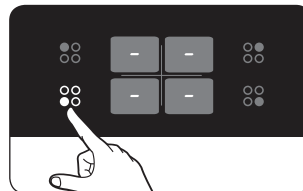
2. A készülék az **Be/Ki** gombbal kapcsolható be.
   Érintse meg az **Be/Ki** gombot 1 másodpercig.
   A digitális kijelzőkön a - jelzés fog látszani.



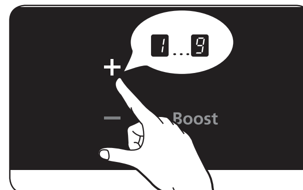
Miután az **Be/Ki** gombbal bekapcsolta a készüléket, kb. 10 másodpercen belül meg kell adnia a hőmérsékleti fokozatot. Ha ezt nem teszi meg, a készülék biztonsági okokból kikapcsol.

A FŐZÉSI TERÜLET KIVÁLASZTÁSA ÉS A HŐMÉRSÉKLETI FOKOZAT BEÁLLÍTÁSA

1. A főzési terület kiválasztásához nyomja meg a kívánt főzési területhez tartozó gombot.



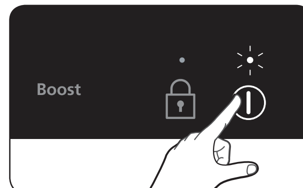
2. A főzés teljesítményszintjének (1 - 9) megadásához és módosításához érintse meg a **Hőmérsékleti fokozat beállítása gombokat** (+ vagy −).



A kívánt érték gyorsabb megadásához tartsa az ujját a **Hőmérsékleti fokozat beállítása gombokon** (+ - −) addig, amíg el nem éri a kívánt értéket.
Ha valamelyik gombot 60 másodpercnél tovább tartja lenyomva, a kijelzőn az 5 E jelzés jelenik meg. A visszaállításhoz érintse meg a **Be/Ki** gombot.

A KÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

A készülék teljes kikapcsolásához nyomja meg az **Be/Ki** gombot.
Érintse meg az **Be/Ki** gombot.





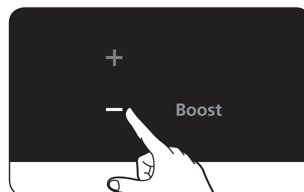





A főzési terület vagy a teljes főzőfelület kikapcsolása után fennmaradó hőt a megfelelő főzési területekhez tartozó digitális kijelzőkön megjelenő H betű (a. m. hot = forró) jelzi.

A FŐZÉSI TERÜLET KIKAPCSOLÁSA

A főzési felület kikapcsolásához állítsa vissza a - beállítást a kezelőpanel ⊖ **vezérlőgombjával**.




A gyorsabb kikapcsoláshoz érintse meg kétszer a megfelelő főzési területhez tartozó gombot.

A GYERMEKZÁR HASZNÁLATA

A gyermekzár védelmet nyújt a főzőterület és a főzőfelület véletlen bekapcsolása ellen.

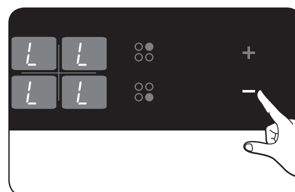
Sütés közben a kezelőpanel is – az **Be/Ki kapcsoló** ⓘ kivételével – zárolható, így megelőzheti a beállítások véletlen megváltoztatását, pl. a panel letörlésekor.

A gyermekzár be- és kikapcsolása

1. Tartsa lenyomva kb. 3 másodpercig a **Lezárás** gombot.
   A bekapcsolást hang jelzi.



2. Érintse meg valamelyik **gombot**.
   A kijelzőn az L betű megjelenése mutatja, hogy a gyermekzár be van kapcsolva.



3. A gyerekzár kikapcsolásához tartsa lenyomva ismét a **Lezárás** gombot 3 másodpercig.
   A műveletet hangjelzés igazolja vissza.


A berendezés kikapcsolása után néhány perccel biztonsági okokból automatikusan bekapcsol a gyermekzár.

A FŐZŐLAP HASZNÁLATA





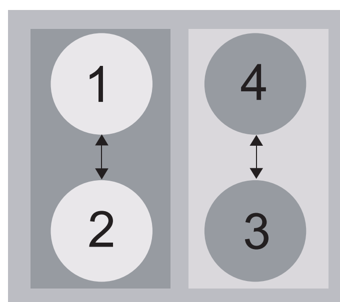
TELJESÍTMÉNYNÖVELŐ GOMB

A teljesítménynövelés funkcióval (Boost) fokozható az egyes főzési területek teljesítménye. (Például nagy mennyiségű víz felforralásához)
A teljesítménynövelés funkció főzési területenként maximum 10 percig használható.

Az adott idő leteltével a főzési területek teljesítménye automatikusan visszaáll a 9 -es teljesítményfokozatra.

Bizonyos esetekben a teljesítménynövelés funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőlap belső elektromos alkatrészei védelme érdekében.

TELJESÍTMÉNYSZABÁLYZÁS



Az egyes főzési területek teljesítménye maximálva van. Ha a teljesítménynövelés funkció bekapcsolásával a készülék túllépi ezt az értéket, a teljesítményszabályzás automatikusan csökkenti az adott oldalon található másik főzési terület hőmérsékleti fokozatát.

- A bal oldalon: Az 1. és 2. főzési terület tartozik össze
- A jobb oldalon: A 3. és 4. főzési terület tartozik össze

A főzési terület kijelzése a beállított hőmérsékleti fokozatról a maximálisan lehetséges hőmérsékleti fokozatra vált.

- Például:

A (3.) főzési terület utolsó beállítása	Az ehhez tartozó főzési terület (4.) hőmérsékleti fokozata	
	eredeti hőmérsékleti fokozat	automatikusan módosított hőmérsékleti fokozat
Teljesítménynövelés	9. fokozat	6. fokozat





JAVASOLT BEÁLLÍTÁSOK AZ EGYES ÉTELEK FŐZÉSÉHEZ

Az alábbi táblázatban szereplő értékek csak tájékoztató jellegűek. Az egyes főzési eljárásokhoz szükséges hőmérsékleti fokozat számos tényezőtől függ, például a használt edény minőségétől, valamint a készített étel típusától és mennyiségétől.

Fokozat	Elkészítési módszer	Lehetséges felhasználás
8-9	Melegítés Hirtelen sütés Olajban sütés	Nagy mennyiségű folyadék melegítése, tészta főzése, hús pirítása (pörkölt készítése, hús párolása)
6-7	Alapos főzés Olajban sütés	Hússzeletek, hátszín, rösti, kolbász, palacsinta, gofri
5	Olajban sütés	Rántott szelet, rántott borda, máj, hal, fasírozott, omlett
4	Főzés	Max. 1,5 liter folyadék, burgonya, zöldség főzése
2-3	Gőzölés Párolás Főzés	Kis mennyiségű zöldség párolása, rizs és tejes ételek főzése
1	Olvasztás	Vaj, zselatin, csokoládé olvasztása

 A fenti táblázatban szereplő hőmérsékleti fokozatok csak tájékoztató jellegűek.

 A hőmérsékleti beállítások megadásakor figyelembe kell venni az edény és az elkészítendő étel sajátosságait is.





tisztítás és karbantartás

FŐZŐLAP


VIGYÁZAT

A forró kerámiaüvegre nem kerülhet tisztítószer. A tisztítást követően a tisztítószert megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell mosni, mert a készülék felforrósodása után kimarhatják a felületet. Ne használjon maró hatású tisztítószereket és durva tisztítóeszközöket, például grillsütő- vagy sütőtisztító sprayt, dörzsiszivacsot vagy serpenyőtisztító fémszivacsot.



A kerámiaüveg felületet minden egyes használat után, még langyosan törölje le. Így megakadályozhatja, hogy a kiömlött étel ráégjen a felületre. A vízkő, a víz- és zsírfoltok és a fémedények okozta elszíneződést kereskedelmi forgalomban kapható kerámiaüveg-tisztítóval vagy rozsdamentes acélfelületekhez készült tisztítószerrel távolíthatja el.

Könnyű szennyeződés eltávolítása

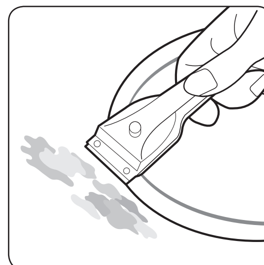
1. Törölje át a kerámiaüveg felületet egy nedves ronggyal.
2. Egy tiszta ronggyal törölje szárazra. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon tisztítószer a felületen.
3. Hetente egyszer törölje át az egész kerámiaüveg főzőfelületet kereskedelmi forgalomban kapható kerámiaüveg-tisztítóval vagy rozsdamentes acélfelületekhez készült tisztítószerrel.
4. Bő vízzel tisztítsa meg a kerámiaüveg felületet, majd szöszmentes, tiszta ronggyal törölje szárazra.

Makacs szennyeződés eltávolítása

1. A felületre égett ételmaradékot és a makacs foltokat üvegkaparóval távolíthatja el.
2. Az üvegkaparót helyezze kissé ferdén a kerámiaüveg felületre.
3. A kaparó pengéjével kaparja le a szennyeződést.



Az üvegkaparót és a kerámiaüveg tisztítására szolgáló tisztítószert a megfelelő szaküzletekben vásárolhatja meg.









Különösen makacs szennyeződés

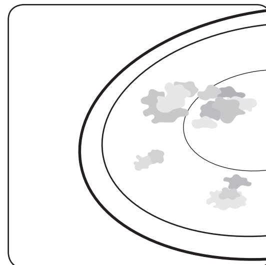
1. A ráégett cukrot, olvadt műanyagot, alumíniumfóliát vagy más anyagokat üvegkaparóval távolítsa el, akkor, amikor még a készülék forró.


VIGYÁZAT Ha a forró főzési területen használja az üvegkaparót, könnyen megégetheti magát.

2. Ha a főzőlap lehűlt, tisztítsa le a megszokott módon.

   Ha a főzőlapra olvadt anyag időközben megszilárdult, a tisztításhoz ismét melegítse föl.


Az éles szélű edények stb. által okozott karcolások vagy sötét szennyeződések nem távolíthatók el. A sérülések ugyanakkor a főzőlap működésére nincsenek hatással.



A FŐZŐLAP KERETE (OPCIONÁLIS)


VIGYÁZAT A főzőlap keretének tisztítása során ne használjon ecetet, citromlevet vagy vízkőoldót, mert homályos foltok jelenhetnek meg a felületén.

1. Nedves ronggyal törölje le a keretet.
2. Nedvesítse meg a rászáradt szennyeződést egy nedves ronggyal. Törölje szárazra.

A KÉSZÜLÉK MEGHIBÁSODÁSÁNAK MEGELŐZÉSE

- Ne használja a főzőlapot tároló- vagy munkafelületként.
- Ha a főzési területen nincs edény vagy az edény üres, ne kapcsolja be a főzési területet.
- A kerámiaüveg nagyon kemény és a hőmérsékleti hatásokkal szemben ellenálló, de nem törhetetlen.
  Ha éles vagy kemény tárgyat ejtenek a főzőlapra, könnyen megsérülhet.
- Az edényeket ne tegye rá a főzőlap keretére. Ezzel felsértheti vagy megkarcolhatja a fényezést.
- Ügyeljen rá, hogy nehogy savas folyadék, például ecet, citromlé vagy vízkőoldó csöppenjen a főzőlap keretére, mert homályos foltok keletkezhetnek a felületén.
- Ha a főzőlap felületére cukor vagy cukortartalmú anyag kerül és ráolvad, azonnal távolítsa el konyhai kaparóval, olyankor, amikor még forró. Ha kihűlés után próbálja meg eltávolítani, a készülék felülete megsérülhet.
- Az olyan anyagokat, amelyek hő hatására megolvadhatnak – például műanyag, alufólia vagy sütőfólia – tartsa távol a kerámiaüveg felülettől. Ha efféle anyag olvad rá a főzési területre, távolítsa el azonnal konyhai kaparóval.





garancia és szervizelés

GYIK ÉS HIBAELHÁRÍTÁS

Előfordulhat, hogy a készülék rendellenes működését egy kisebb meghibásodás okozza, amit az alábbi utasításokkal Ön is elháríthat. Ha az egyes eseteknél megadott utasítások nem járnak sikerrel, ne próbálkozzon további javításokkal.


VIGYÁZAT A készülék javítását csak képzett szakember végezheti. A nem megfelelően végrehajtott javítás jelentős személyi sérülés veszélyével járhat. Ha a készülék javításra szorul, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Mi a teendő, ha a főzési területek nem működnek?

Ellenőrizze, hogy az alábbi esetek valamelyike fennáll-e:

- A házi vezetékek biztosítéka (biztosítékdoboz) nem csapódott-e le. Ha a biztosíték egymás után többször lecsapódik, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
- A készülék valóban be van kapcsolva.
- A kezelőpanelen található ikonok világítanak.
- A főzési terület be van kapcsolva.
- A főzési területek be vannak állítva a kívánt hőmérsékleti fokozatra.

Mi a teendő, ha a főzési területek nem kapcsolnak be?

Ellenőrizze, hogy az alábbi esetek valamelyike fennáll-e:

- 10 másodpercnél hosszabb idő telt el az Be/Ki gomb megnyomása és a kívánt főzési terület bekapcsolása között (lásd A készülék bekapcsolása c. fejezetet).
- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.

Mit tegyek, ha a kijelzőn a H (fennmaradó hő) ikon kivételével valamennyi jelzőfény kialszik?

Ezt a jelenséget két lehetséges ok eredményezheti:

- Véletlenül megnyomta az Be/Ki gombot.
- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.

Mi a teendő, ha a főzési területek kikapcsolása után a fennmaradó hő jelzés nem jelenik meg a kijelzőn?

Ellenőrizze, hogy az alábbi eset fennáll-e:

- A főzési területet csak rövid ideig használta, így nem melegedett föl eléggé. Ha a főzési terület még mindig forró, hívja a helyi szervizközpontot.

Mi a teendő, ha a főzési területet nem lehet ki- vagy bekapcsolni?

Ezt a következők egyike okozhatja:

- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található.
- A gyermekzár be van kapcsolva.

Mit tegyek, ha a S E kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:

- A kezelőpanelen nedves rongy vagy folyadék található. A visszaállításhoz érintse meg az Be/Ki gombot.







Mit tegyek, ha a oL kijelző világít?

Ellenőrizze a következőket:
- A főzőlap a nem megfelelő üzemeltetés miatt túlmelegedett.
- Ha a főzőlap lehűlt, az újraindításhoz nyomja meg az Be/Ki gombot.

Mit tegyek, ha világít a kijelzés?

Ellenőrizze a következőket:
- Az edény nem megfelelő vagy túl kicsi, illetve nem lett edény helyezve a főzési területre
- Ha megfelelő edényt használ, a megjelenő üzenet automatikusan eltűnik.

Mi a teendő, ha a hűtőventilátor a főzőlap kikapcsolása után is működik?

Ellenőrizze a következőket:
- A főzőlap használata után a hűtőventilátor addig működik, amíg a készülék le nem hűl.
- Miután a főzőlap elektromos alkatrészei lehűltek, a hűtőventilátor kikapcsol.

Ha olyan hiba miatt fordul a szervizhez, amit a készülék nem megfelelő üzemeltetése okozott, a szerelők a garancia ideje alatt is felszámítják a javítási díjat.

GARANCIA ÉS SZERVIZELÉS

KARBANTARTÁS

Mielőtt az ügyfélszolgálathoz vagy a szervizhez fordulna, olvassa el a Hibaelhárítás c. fejezetet.
Ha további segítségre van szüksége, járjon el az alábbi utasítások szerint:

Műszaki hibáról van szó?

Ha igen, forduljon a szervizközponthoz.
Mielőtt a szerviz munkatársaihoz fordul, jegyezze fel a szükséges adatokat. Így könnyebben azonosíthatják a problémát, és könnyebb lesz eldönteni, hogy szükséges-e kiszállnia a szerviz munkatársainak.
Jegyezze föl az alábbi adatokat:
- Miben nyilvánul meg a probléma?
- Milyen körülmények között jelenik meg a probléma?

Híváskor adja meg a készülék típusát és sorozatszámát. Ezek az adatok a készülék adattábláján találhatók, a következőképpen:
- Típus leírása
- Szériaszám (10 számjegy)

Az egyszerűbb hozzáférés miatt azt ajánljuk, hogy jegyezze fel az adatokat a megadott helyre:

Típus: ______________________

Sorozatszám: ______________________

Milyen esetekben kell a garancia ideje alatt is javítási díjat fizetni?

- Ha a Hibaelhárítás c. fejezetben felsorolt megoldások egyikével Ön is orvosolhatta volna a problémát.
- Ha a szerviz munkatársának többször is ki kell szállnia, mert a kiszállást megelőzően nem kapta meg az összes szükséges információt, és emiatt például külön alkatrészeket kell beszereznie. Ha a telefonhívás előtt összegyűjti a fenti információkat, nem kell kifizetnie ezeket a költségeket.







műszaki adatok

MŰSZAKI ADATOK

A készülék méretei	Szélesség	575 mm
	Mélység	505 mm
	Magasság	52 mm
A fedél méretei	Szélesség	560 mm
	Mélység	490 mm
	A sarok sugara	3 mm
Csatlakozási feszültség		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye		5,8 kW
Súly	Nettó	10,5 kg
	Bruttó	13,0 kg

FŐZÉSI FELÜLETEK

Hely	Átmérő	Teljesítmény
Bal hátsó	160 mm	1400 W/2000 W növelés
Bal első	210 mm	2200 W/3200 W növelés
Jobb hátsó	180 mm	1800 W/2200 W növelés
Jobb első	180 mm	1800 W/2600 W növelés







megjegyzés










megjegyzés










megjegyzés










KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kódszám: DG68-00313A-02





CTN264TA Séria
CTN264EA Séria
CTN264NA Séria
CTN264DA Séria
CTN264KA Séria

Indukčná platňa

používateľská príručka

Planet First **100 % Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

SLOVENČINA

Ďakujeme vám za zakúpenie produktu značky Samsung.
Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

SAMSUNG





používanie tejto príručky

Nájdite si čas, aby ste si prečítali túto príručku vlastníka a pred použitím spotrebiča venujte obzvlášť pozornosť bezpečnostným informáciám uvedeným v nasledujúcej časti. Uchovajte si túto príručku pre referenciu do budúcnosti. Ak prenášate vlastníctvo nad spotrebičom, nezabudnite odovzdať príručku novému vlastníkovi.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ SYMBOLY A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

⚠ **VAROVANIE**	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.
⚠ **UPOZORNENIE**	Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.
UPOZORNENIE	Ak sa má obmedziť riziko požiaru, výbuchu, zásahu elektrickým prúdom alebo fyzického zranenia, pri používaní platne postupujte podľa týchto bezpečnostných pokynov

	NEPOKÚŠAJTE SA.
	NEROZOBERAJTE.
	NEDOTÝKAJTE SA.
	Explicitne dodržiavajte pokyny.
	Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.
	Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
	Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.
	Poznámka
	Upozornenie





bezpečnostné pokyny

Bezpečnostné aspekty tohto spotrebiča spĺňajú požiadavky všetkých akceptovaných technických a bezpečnostných štandardov. Avšak, ako výrobcovia tiež veríme, že je našou zodpovednosťou vás oboznámiť s nasledujúcimi bezpečnostnými pokynmi.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

⚠ VAROVANIE

- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Spotrebič je potrebné nainštalovať tak, aby ho po inštalácii bolo možné ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.
- **VAROVANIE:** Ak povrch praskne, vypnite spotrebič, aby ste sa vyhli možnosti zásahu elektrickým prúdom.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov vo vnútri platne.
- **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.
- Na čistenie produktu nepoužívajte parný čistič.
- Kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a veká, by sa nemali ukladať na povrch platne, pretože sa môžu zohriať na vysokú teplotu.







- Po použití vypnite prvok platne pomocou príslušného ovládacieho prvku a nespoliehajte sa na detektor hrncov.
- Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo platne, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- Zariadenie nie je určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov vo vnútri platne. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Varenie bez dozoru na platni s použitím tuku alebo oleja môže byť nebezpečné a môže vzniknúť požiar. NIKDY sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou ale vypnite zariadenie a plameň zaduste napr. vekom alebo hasiacim rúškom.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
- Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.





⚠ UPOZORNENIE

Uistite sa, že spotrebič je správne nainštalovaný a uzemnený kvalifikovaným technikom.

Spotrebič by mal opravovať len kvalifikovaný personál servisu. Opravy realizované jednotlivcami bez kvalifikácie môžu viesť k ujme na zdraví a vážnym poruchám. Ak váš spotrebič vyžaduje opravu, kontaktujte mieste servisné stredisko. Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k poškodeniu a strate platnosti záruky.

Vstavané spotrebiče možno prevádzkovať len po nainštalovaní do výklenkov a pracovných priestorov, ktoré vyhovujú príslušným štandardom. Tým sa v prípade elektrických zariadení zaručí dostatočná ochrana proti kontaktu v súlade s požiadavkami nevyhnutných bezpečnostných štandardov.

Ak váš spotrebič zlyhá, prípadne ak pukne, praskne alebo sa vytvoria štrbiny:
– vypnite všetky varné zóny;
– odpojte platňu od sieťového napájania a
– kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.

Ak varný povrch praskne, vypnite spotrebič, aby ste sa vyhli možnosti zásahu elektrickým prúdom. Platňu nepoužívajte, kým sa nevymení sklenený povrch.

Nepoužívajte platňu na zahriatie hliníkovej fólie, produktov zabalených do hliníkovej fólie alebo mrazených jedál zabalených do hliníkového riadu na varenie.

Tekutina medzi dnom panvice a platňou môže spôsobiť tlak pary. Môže to spôsobiť nadvihnutie panvice. Vždy sa uistite, že platňa a dno panvice sú suché.

Počas varenia budú zóny varenia horúce. Malé deti vždy držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Všetky baliace materiály držte v dostatočnej vzdialenosti od detí, keďže môžu byť pre ne nebezpečné.





- Tento spotrebič sa má používať len na bežné varenie a smaženie vo vašej domácnosti. Nie je určený na komerčné a priemyselné použitie.
- Platňu nikdy nepoužívajte na ohrievanie miestnosti.
- Keď elektrické spotrebiče pripájate k sieťovým zásuvkám v blízkosti platne, postupujte opatrne. Sieťové káble sa nesmú dostať do kontaktu s varným povrchom.
- Prehriaty tuk a olej sa môže rýchlo vznietiť. Povrchové jednotky nikdy nenechávajte bez dozoru počas prípravy jedál na tuku alebo oleji, napr. pri pražení zemiačikov.
- Varné zóny po použití vypnite.
- Ovládacie panely uchovajte vždy čisté a suché.
- Na platňu nikdy neumiestnite horľavé predmety, pretože môžu začať horieť.
- Ak sa spotrebič používa neopatrne, môže dôjsť k popáleniu.
- Káble z elektrických spotrebičov sa nesmú dotýkať horúceho povrchu platne ani kuchynského náčinia.
- Platňu nepoužívajte na sušenie bielizne.
- **VAROVANIE:** Používatelia s kardiostimulátormi a aktívnymi srdcovými implantátmi musia vrchnú časť tela udržiavať minimálne v 30 cm vzdialenosti od zón indukčného varenia, pokiaľ je zariadenie v zapnutom stave. Ak máte pochybnosti, mali by ste sa poradiť s výrobcom zariadenia alebo s lekárom. (Iba model s indukčnou platňou)
- Nepokúšajte sa svojvoľne opravovať, rozoberať ani modifikovať toto zariadenie.
- Pred čistením vždy vypnite spotrebič.
- Platňu čistite v súlade s pokynmi pre čistenie a starostlivosť, ktoré sú uvedené v tejto príručke.







pokyny pre likvidáciu

 LIKVIDÁCIA BALIACEHO MATERIÁLU

Všetky materiály použité na balenie spotrebiča sú plne recyklovateľné. Vrecká a diely z polystyrénu sú príslušne označené. Baliace materiály a staré spotrebiče likvidujte s ohľadom na bezpečnosť a životné prostredie.

 SPRÁVNA LIKVIDÁCIA VÁŠHO STARÉHO SPOTREBIČA

VAROVANIE: Pred likvidáciou vášho starého spotrebiča ho znefunkčnite, aby nemohol predstavovať zdroj nebezpečenstva.
Aby ste to vykonali, požiadajte kvalifikovaného technika, aby spotrebič odpojil od sieťového napájania a odpojte sieťový kábel.

Spotrebič sa nemôže likvidovať v komunálnom odpade.

Informácie o dňoch zberu a miestach na likvidáciu odpadu sú dostupné na vašom miestnom oddelení pre odpady alebo miestnom úrade.

POKYNY PRE LIKVIDÁCIU

 SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.





obsah





inštalácia platne


VAROVANIE

Uistite sa, že nový spotrebič nainštaloval a uzemnil len kvalifikovaný personál. Dodržujte tieto pokyny. Záruka sa nebude vzťahovať na žiadne poškodenie, ktoré sa vyskytne ako následok nesprávnej inštalácie. Technické údaje sa nachádzajú na konci tejto príručky.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY PRE INŠTALUJÚCU OSOBU

- Do elektrickej inštalácie sa musí zapojiť zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od siete vo všetkých póloch so šírkou roztvorenia kontaktu s veľkosťou aspoň 3 mm. Vhodné izolačné zariadenia zahŕňajú ochranné prerušovače linky, poistky (zaskrutkovávacie poistky je potrebné odpojiť od držiaka), odpojovače zemného spojenia a relé.
- S ohľadom na ochranu pred požiarom je tento spotrebič v súlade s normou EN 60335-2-6. Tento typ spotrebiča sa môže nainštalovať s vysokým príborníkom alebo stenou na jednej strane.
- Pod platňou sa nemôžu nachádzať zásuvky.
- Inštalácia musí zaručovať ochranu pred zásahom elektrickým prúdom.
- Kuchyňa, v ktorej je spotrebič namontovaný, musí byť v súlade s požiadavkami na stabilitu normy DIN 68930.
- Na ochranu pred vlhkosťou sa musia všetky obrobené povrchy utesniť vhodným tesniacim prostriedkom.
- Na obložených pracovných povrchoch musia byť spoje v oblasti, kde je platňa položená, úplne vyplnené injektážnou maltou.
- Na prirodzenom povrchu, umelom kameni alebo keramických povrchoch musia byť privarené zacvakávacie pružiny s použitou vhodnou umelou živicou alebo zmiešaným lepiacim prostriedkom.
- Zaistite, aby tesnenie správne priliehalo oproti pracovnému povrchu bez akýchkoľvek medzier. Nemôžete použiť dodatočný silikónový tesniaci prostriedok; týmto spôsobom by sa podstatne sťažilo vyberanie pri vykonávaní servisu.
- Platňa sa pri vyberaní musí vytlačiť zospodu.
- Pod platňu sa má namontovať doska.
- Ventilačná medzera medzi pracovnou plochou a prednou stranou zariadenia pod ňou sa nesmie prikrývať.





PRIPOJENIE K SIEŤOVÉMU NAPÁJANIU

Pred pripojením skontrolujte, či nominálne napätie spotrebiča, uvedené na menovitom štítku, zodpovedá dostupnému sieťovému napätiu. Výkonnostný štítok sa nachádza na dolnom puzdre platne.



Vypnite napájanie k okruhu skôr, ako k nemu pripojíte káble.

Napätie ohrevného prvku je 230 V~, striedavý prúd. Spotrebič tiež perfektne funguje pri starších sieťach s AC 220 V~ alebo AC 240 V~.
Platňa sa musí pripojiť k sieti s použitím zariadenia, ktoré umožňuje odpojenie zariadenia od siete pri všetkých póloch so šírkou roztvorenia kontaktu aspoň 3 mm, napr. automatický ochranný prerušovač linky, odpojovače zemného spojenia alebo poistka.



Káblové spojenia sa musia vytvoriť v súlade s normami a skrutky svoriek sa musia bezpečne dotiahnuť.



Po pripojení platne k sieťovému napájaniu skontrolujte, či všetky varné zóny sú pripravené na použitie tak, že na krátky čas každú zapnete pri maximálnom nastavení s vhodným kuchynským náčiním.


Keď sa platňa po prvýkrát zapne, aktivujú sa všetky zobrazovacie kontrolky a bezpečnostná detská zámka.

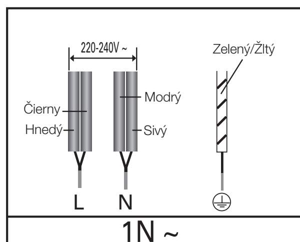


Dávajte pozor (súlad) na priradenie fázy a nulového bodu pripojenia domácnosti a zariadenia (schémy zapojenia); v opačnom prípade môžete poškodiť komponenty. Záruka sa nevzťahuje na škodu spôsobenú nesprávnou inštaláciou.

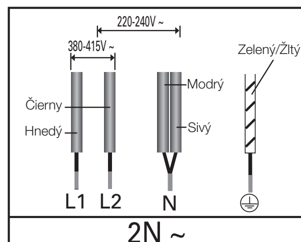


Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montážny prvok, ktorý je dostupný od výrobcu alebo jeho servisného technika.

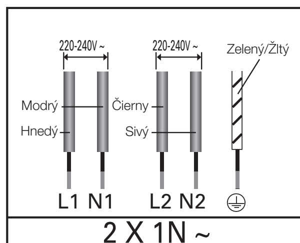
- 1N ~



- 2N ~ : Pred pripojením oddeľte 2-fázové vodiče (L1 a L2).



- 2 x 1N ~ : Vodiče pred pripojením oddeľte.





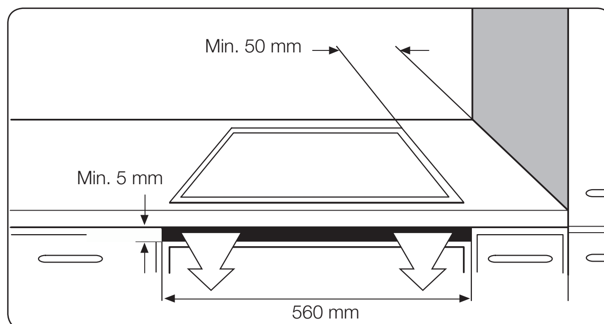
Za účelom správneho pripojenia prívodu postupujte podľa schémy zapojenia, ktorá je pripevnená v blízkosti konektorov.

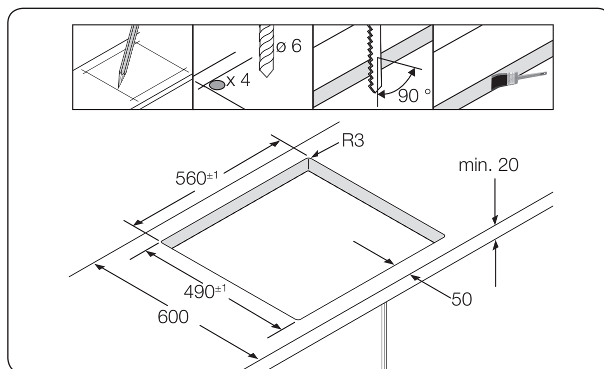


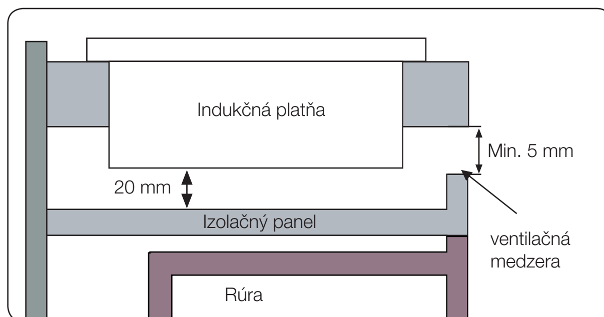


INŠTALÁCIA NA PROTIĽAHLÝ POVRCH

Pred inštaláciou si zaznamenajte sériové číslo na menovitom štítku spotrebiča. Toto číslo sa bude vyžadovať v prípade požiadaviek o servis a po inštalácii už k nemu nebudete mať prístup, pretože sa nachádza na originálnom menovitom štítku na spodnej strane spotrebiča.
Venujte dodatočnú pozornosť požiadavkám na minimálny priestor a vôľu.
Pred namontovaním platne na držiaky ich zaistite na obidvoch stranách pomocou dodaných skrutiek.



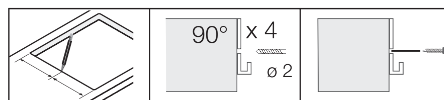


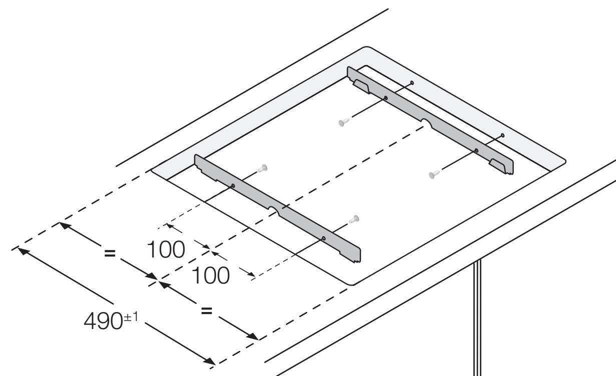


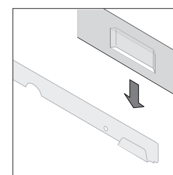


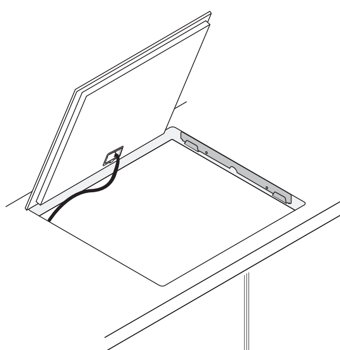


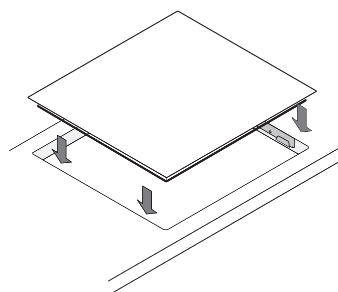



90°
x 4
ø 2


=
100
100
=
490±1







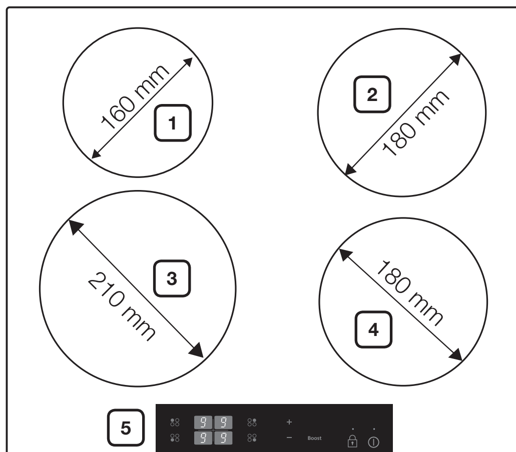






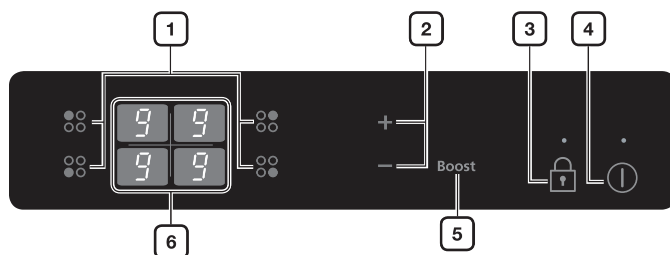
diely a funkcie

VARNÉ ZÓNY



1. Zóna indukčného varenia 1400 W so možnosťou zvýšenia výkonu na 2000 W
2. Zóna indukčného varenia 1800 W so možnosťou zvýšenia výkonu na 2200 W
3. Zóna indukčného varenia 2200 W so možnosťou zvýšenia výkonu na 3200 W
4. Zóna indukčného varenia 1800 W so možnosťou zvýšenia výkonu na 2600 W
5. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL

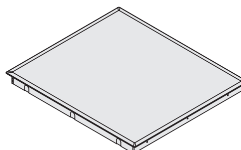


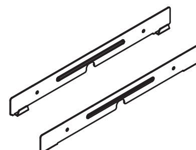
1. Voliče zóny varenia
2. Voliče nastavenia teploty
3. Ovládací snímač uzamknutia
4. Ovládací snímač zapnutia/vypnutia
5. Volič zosilnenia výkonu
6. Indikátory pre nastavenia teploty a zvyškové teplo

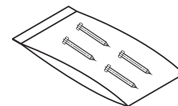




KOMPONENTY

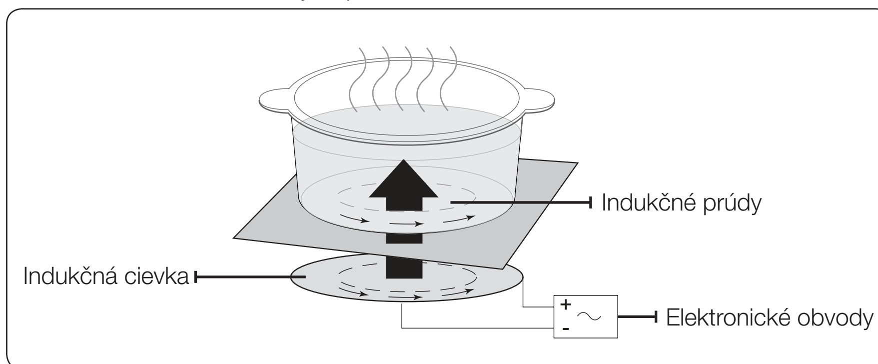

Indukčná platňa


Inštalačné držiaky


Skrutky

INDUKČNÝ OHREV

- **Princíp indukčného ohrevu**: Keď riad postavíte do varnej oblasti a zapnete ju, elektronické obvody na indukčnej platni vytvárajú „indukčné prúdy" na spodnej strane riadu, ktoré okamžite zdvíhajú teplotu riadu.



- **Vyššia rýchlosť varenia a vyprážania**: Keďže hrniec sa ohrieva priamo a sklo zostáva studené, dosahuje sa vyššia efektívnosť ako u iných systémov a žiadne teplo neuniká. Väčšina absorbovanej energie sa pretvára na teplo.





KĽÚČOVÉ FUNKCIE VÁŠHO SPOTREBIČA

- **Keramický sklenený varný povrch** : Spotrebič má keramický sklenený varný povrch a štyri varné zóny s rýchlou odozvou.
- **Dotykom ovládané snímače:** Váš spotrebič sa ovláda pomocou dotykom ovládaných snímačov.
- **Ľahké čistenie**: Výhodou keramického skleneného varného povrchu a ovládacích snímačov je ich prístupnosť pri čistení. Hladký rovný povrch sa jednoducho čistí.
- **Snímač zapnutia/vypnutia**: Ovládací snímač „zapnutia/vypnutia" poskytuje zariadeniu oddelený spínač napájania. Dotykom tohto snímača sa kompletne zapne alebo vypne napájanie.
- **Indikátory ovládania a funkcií**: Digitálne displeje a indikátory poskytujú informácie o nastaveniach a aktivovaných funkciách, ako aj prítomnosť zvyškového tepla na rôznych varných zónach.
- **Bezpečnostné vypnutie**: Bezpečnostné vypínanie zaručuje, že všetky varné zóny sa po určitom čase vypnú automaticky, ak sa nezmenilo nastavenie.
- **Indikátor zvyškového tepla**: Na displeji sa zobrazí ikona pre zvyškové teplo, ak je varná zóna tak horúca, že tu hrozí riziko popálenia.
- **Zvýšenie výkonu** (Boost) : Táto funkcia slúži na rýchlejší ohrev obsahu hrnca pri maximálnej úrovni výkonu „9". (Na displeji sa zobrazí „P".)
- **Automatická detekcia hrnca** : Každá varná zóna je vybavená systémom automatickej detekcie hrnca. Tento systém je nakalibrovaný tak, aby rozpoznával hrnce s priemerom, ktorý je mierne menší ako samotná varná zóna. Hrnce sa musia vždy umiestňovať do stredu varnej zóny. A mali by ste používať vhodné nádoby na varenie.
- **Digitálne displeje**: Políčka štyroch displejov sú priradené štyrom varným zónam. Zobrazujú nasledujúce informácie:
  - - spotrebič sa zapol,
  - 1 až 9, P úroveň zvoleného tepelného nastavenia,
  - H zvyškové teplo,
  - L je aktivovaná detská zámka a
  - 5 E správa o chybe, tlačidlo dotykového snímača sa stlačilo na dlhšie ako 60 sekúnd.
  - o E správa o chybe, keď sa platňa prehreje z dôvodu netypickej prevádzky. (príklad: prevádzka s prázdnym hrncom)
  - U správa o chybe, nádoba na varenie je nevhodná alebo príliš malá alebo sa na varnú zónu neumiestnila žiadna nádoba.

DIELY A FUNKCIE





BEZPEČNOSTNÉ VYPNUTIE

Ak sa jedna z varných zón nevypne alebo sa v rámci dlhšej doby neupraví nastavenie tepla, daná príslušná varná zóna sa automaticky sama vypne.

Akékoľvek zvyškové teplo bude naznačované prostredníctvom H (označujúce „horúce") na digitálnych displejoch zodpovedajúcich príslušným varným zónam.
Varné zóny sa sami vypnú pri nasledujúcej dobe prevádzky.

Nastavenie teploty	Vypnutie
1-2	Po 6 hodine
3	Po 5 hodine
4-5	Po 4 hodine
6-9	Po 1,5 hodine


Ak sa platňa prehreje z dôvodu netypickej prevádzky, zobrazí sa o F.
Následne sa platňa vypne.


Ak je nádoba na varenie nevhodná alebo príliš malá, prípadne sa na varnú zónu neumiestnila žiadna nádoba, zobrazí sa U. A po 1 minúte sa príslušná varná zóna vypne.


Ak by sa pred uplynutím uvedeného času vypla jedna alebo viacero varných zón, pozrite si časť „Riešenie problémov".

Iné dôvody, prečo sa varná zóna sama vypne

Všetky varné zóny sa okamžite sami vypnú, ak vrie na nich kvapalina a je rozliata cez ovládací panel.
Automatické vypnutie sa tiež aktivuje, ak na ovládací panel položíte vlhkú handričku. V každom z týchto prípadov bude potrebné spotrebič opätovne zapnúť s použitím **hlavného snímača napájania** ⓘ potom, čo ste odstránili kvapalinu alebo handričku.

INDIKÁTOR ZVYŠKOVÉHO TEPLA

Keď sa vypne jednotlivá varná zóna alebo platňa, prítomnosť zvyškového tepla sa zobrazí prostredníctvom H označujúce „horúce") na digitálnom displeji príslušných varných zón. Dokonca aj po vypnutí varnej zóny sa indikátor zvyškového tepla vypne len potom, čo sa varná zóna schladila.
Zvyškové teplo môžete použiť na rozmrazovanie alebo udržiavanie ohriateho jedla.



Kým je indikátor zvyškového tepla rozsvietený, hrozí tu riziko popálenín.



Ak sa sieťové napájanie preruší, vypne sa symbol H a informácie o zvyškovom teple už nebudú dostupné. Avšak stále sa budete môcť popáliť. Tomuto sa môžete vyhnúť tak, že vždy si budete v blízkosti platne dávať pozor.





DETEKCIA TEPLOTY

Ak by z ľubovoľného dôvodu došlo k prekročeniu úrovne bezpečných teplôt na niektorej z varných zón, v tom prípade varná zóna automaticky prejde na nižšiu úroveň výkonu. Chladiaci ventilátor zostane v činnosti aj po skončení používania platne, kým sa nevychladí elektronika platne. Chladiaci ventilátor sa bude automaticky zapínať a vypínať podľa teploty elektroniky.

kým začnete

ÚVODNÉ ČISTENIE

Utrite keramický sklenený povrch pomocou vlhkej handričky a čističom na sklo pre keramické varné povrchy.



Nepoužívajte žieravé alebo drsné čistiace prostriedky. Mohol by sa poškodiť povrch.





používanie platne

KUCHYNSKÝ RIAD VHODNÝ PRE INDUKČNÉ VARNÉ ZÓNY

Indukčná platňa sa dá zapnúť len v prípade, keď sa na varné zóny umiestni kuchynská nádoba s magnetickým dnom. Môžete používať nasledovný vhodný riad.

Materiál kuchynského riadu

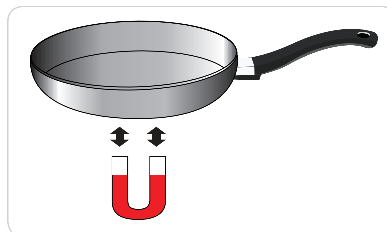
Materiál kuchynského riadu	Vhodný
Oceľ, smaltovaná oceľ	Áno
Liatina	Áno
Nehrdzavejúca oceľ	S vhodným označením od výrobcu
Hliník, meď, mosadz	Nie
Sklo, keramika, porcelán	Nie

Kuchynský riad vhodný pre indukčné platne býva od výrobcu označený príslušným štítkom.

Niektoré kuchynské nádoby môžu pri používaní na zónach indukčného varenia vydávať rôzne zvuky. Tieto zvuky nepredstavujú poruchu a nemajú žiaden vplyv na prevádzku.

TEST VHODNOSTI

Riad je vhodný na indukčné varenie, ak magnet priťahuje dno riadu a ak výrobca riadu označil tento riad ako vhodný na tieto účely.



VEĽKOSŤ HRNCOV

Zóny indukčného varenia sa do istej miery automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Magnetická časť dna riadu však musí mať minimálny priemer v závislosti od veľkosti varnej zóny.

Priemer varných zón	Minimálny priemer dna kuchynskej nádoby
210 mm	140 mm
180 mm	120 mm
160 mm	100 mm







POUŽÍVANIE VHODNÉHO NÁČINIA NA VARENIE

Lepšie panvice zabezpečujú lepšie výsledky.

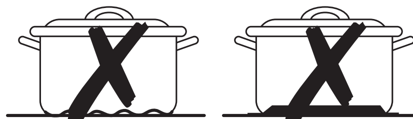
- Dobré panvice rozpoznáte podľa dna. Dno by malo byť čo najhrubšie a najplochejšie.
- Pri kúpe nových panvíc venujte dodatočnú pozornosť priemeru dna. Výrobcovia často poskytujú len priemer horného okraja.
- Nepoužívajte panvice, ktoré majú poškodené dná s drsnými hranami alebo drsnými okrajmi. Môže sa vytvoriť trvalé poškriabanie, ak sa tieto panvice posunú po povrchu.
- V studenom stave sú dná panvíc preliačené mierne dovnútra (konkávne). Nikdy by nemali byť preliačené dovonka (vyduté).
- Ak si želáte použiť špeciálny typ panvice, napríklad tlakový hrniec, panvicu na podusenie, prípadne wok, dodržujte pokyny od výrobcu.

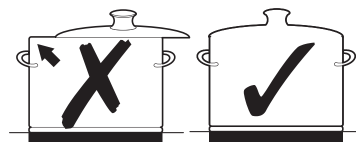
Tipy pre úsporu energie

 Dodržiavaním nasledujúcich bodov môžete ušetriť cennú energiu.

- Hrnce a panvice vždy položte pred zapnutím varnej zóny.
- Špinavé varné zóny a dná panvíc zvyšujú spotrebu.
- Ak je to možné, na hrnce a panvice položte poriadne pokrievky, aby ich úplne zakryli.
- Varné zóny pred skončením varenia vypnite, aby ste využili zvyškové teplo na udržanie teplého jedla alebo na rozmrazovanie.


Správne!


Nesprávne!



POUŽÍVANIE DOTYKOM OVLÁDANÝCH SNÍMAČOV

Aby ste obsluhovali dotykom ovládané snímače, dotknite sa príslušného panelu špičkou ukazováka, kým sa príslušný displej nerozsvieti alebo nevypne, prípadne dovtedy, kým sa nespustí požadovaná funkcia.
Pri obsluhe spotrebiča dávajte pozor, aby ste sa dotýkali len jedného dotykového panela. Ak prst na panel umiestnite príliš plocho, môžete aktivovať aj susedný senzor.





ZAPNUTIE SPOTREBIČA

1. Približne na 3 sekundy sa dotknite snímača **Uzamknuté** 🔒.

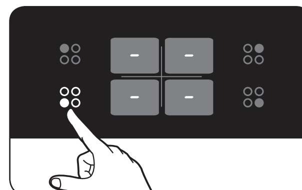
2. Spotrebič sa zapne pomocou ovládacieho snímača **zapnutia/vypnutia** ⓘ.
Dotknite sa na 1 sekundu **ovládacieho snímača zapnutia/vypnutia** ⓘ.
Na digitálnom displeji sa zobrazí -.



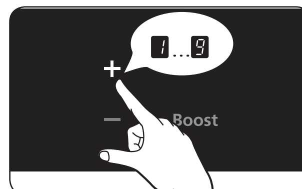
Po zapnutí spotrebiča aktiváciou **ovládacieho snímača „zapnutia/vypnutia** ⓘ musíte približne do 10 sekúnd vybrať nastavenie teploty. Inak sa z bezpečnostných dôvodov spotrebič sám vypne.

VÝBER VARNEJ ZÓNY A NASTAVENIA OHREVU

1. Ak chcete vybrať varnú zónu, dotknite sa príslušného klávesu varnej zóny.



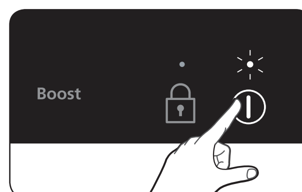
2. Aby ste nastavili a upravili úroveň výkonu (1 až 9) pre varenie, dotknite sa **voličov nastavenia ohrevu** (⊕ alebo ⊖).



Ak chcete nastavenie vykonať rýchlejšie, ponechajte prst na **voličoch nastavenia ohrevu** (⊕ alebo ⊖), kým nedosiahnete požadovanú hodnotu.
Ak sa na dlhšie ako 60 sekúnd stlačí viacero snímačov, na displeji nastavenia tepla sa zobrazí 5 F. Pre vynulovanie sa dotknite **snímača zapnutia/vypnutia** ⓘ.

VYPNUTIE SPOTREBIČA

Ak chcete spotrebič úplne vypnúť, použite **ovládací snímač zapnutia/vypnutia** ⓘ.
Dotknite sa **ovládacieho snímača zapnutia/vypnutia** ⓘ.



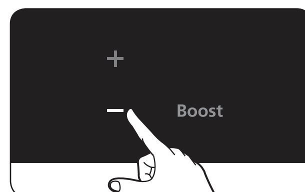




Po vypnutí jednej varnej zóny alebo celého varného povrchu sa prítomnosť zvyškového tepla bude zobrazovať na digitálnych displejoch príslušných varných zón vo forme H (označujúce „horúce“).

VYPNUTIE VARNEJ ZÓNY

Aby ste vypli varnú zónu, prepnite nastavenie na - s použitím ovládacieho snímača ⊖ **ovládacieho** panelu.



Ak chcete vypnutie urýchliť, dvakrát sa dotknite klávesu príslušnej varnej zóny.

POUŽÍVANIE DETSKEJ BEZPEČNOSTNEJ ZÁMKY

Detskú bezpečnostnú zámku môžete používať na ochranu pred mimovoľným zapnutím varnej zóny a aktiváciou varného povrchu.

Ovládací panel sa s výnimkou ovládacieho snímača **zapnutia/vypnutia** môže zamknúť, aby sa nastavenia neúmyselne nezmenili, napríklad pretretím panela handričkou.

Zapnutie/vypnutie detskej bezpečnostnej zámky

1. Na približne 3 sekundy sa dotknite snímača **ovládania uzamknutia**.
   Ako potvrdenie zaznie akustický signál.



2. Dotknite sa **akéhokoľvek snímača ovládania**.
   Na displeji sa zobrazí L, čím sa naznačuje, že sa aktivovala detská bezpečnostná zámka.



3. Ak chcete bezpečnostnú zámku vypnúť, znovu sa dotknite snímača **ovládania zámky** a podržte ho stlačený 3 sekundy.
   Na potvrdenie zaznie zvukový signál.

Po vypnutí zariadenia sa v priebehu niekoľkých minút z bezpečnostných dôvodov automaticky aktivuje detská bezpečnostná zámka.







OVLÁDANIE ZVÝŠENIA VÝKONU

Funkcia zvýšenia výkonu (Boost) sprístupňuje pre jednotlivé varné zóny dodatočný prívod energie. (príklad: privedenie veľkého množstva vody do varu)
Funkcia zvýšenia výkonu sa aktivuje na maximálne 10 minút pre každú varnú zónu.
Keď tento čas uplynie, varné zóny sa vrátia na pôvodnú úroveň výkonu 9.


Za určitých okolností sa funkcia zvýšenia výkonu môže automaticky deaktivovať za účelom ochrany interných elektronických súčiastok varnej platne.

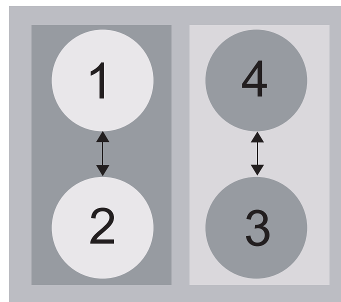
SPRÁVA VÝKONU

Varné zóny majú k dispozícii maximálny výkon.
Ak sa prekročí tento rozsah napájania zapnutím funkcie zvýšenia výkonu, funkcia správy napájania automaticky zníži nastavenie ohrevu u inej párovej varnej zóny.

- Ľavá strana: Č.1 a č.2 tvoria párovú varnú zónu
- Pravá strana: Č.3 a č.4 tvoria párovú varnú zónu

Indikátor pre túto varnú zónu sa zmení z nakonfigurovaného nastavenia ohrevu na maximálne možné nastavenie ohrevu.

- Príklad



Posledné nastavenie ohrevu varnej zóny (č. 3)	Nastavenie ohrevu druhej párovej varnej zóny (č.4)	
	pôvodné nastavenie ohrevu	automaticky zmenené nastavenie ohrevu
Zvýšenie výkonu	9-úrovňové	6-úrovňové





ODPORÚČANÉ NASTAVENIA PRE VARENIE ŠPECIFICKÝCH JEDÁL

Údaje v nižšie uvedenej tabuľke slúžia len ako pomôcky. Nastavenia teploty potrebné pre rôzne metódy varenia závisia od rôznych premenných, vrátane kvality používaného náčinia na varenie a typu a množstva vareného jedla.

Nastavenie spínača	Metóda varenia	Príklady používania
8-9	Zahrievanie Opekanie Vyprážanie	Ohrievanie veľkého množstva kvapalín, varenie cestovín, opekanie mäsa (varenie gulášu, dusenie mäsa)
6-7	Intenzívne Vyprážanie	Stejk, sviečkovica, opekané jedlá, omáčky, palacinky/lievance
5	Vyprážanie	Rezeň/soté, pečienka, ryba, fašírky, volské oká
4	Varenie	Varenie až do 1,5 l kvapaliny, zemiakov, zeleniny
2-3	Varenie na pare Dusenie Varenie	Varenie na pare a dusenie malého množstva zeleniny, varenie ryže a mliečnych jedál
1	Roztápanie	Roztápanie masla, rozpúšťanie želatíny, roztápanie čokolády


Nastavenia teploty zobrazené vo vyššie uvedenej tabuľke sa poskytujú len ako pomôcky pre vašu referenciu.


Tepelné nastavenia budete musieť nastaviť podľa špecifického náčinia na varenie a jedál.





čistenie a údržba

PLATŇA


VAROVANIE

Čistiace prostriedky sa nemôžu dostať do kontaktu s ohrievaným keramickým sklleneným povrchom: Všetky čistiace prostriedky sa musia po čistení odstrániť s dostatočnými množstvami čistej vody, pretože môžu mať žieravý efekt pri zahriatí povrchu. Nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky, ako napríklad spreje na grily alebo rúry, drôtenky alebo agresívne čistiace prostriedky na panvice.


Keramický sklenený povrch čistite po každom použití, keď je ešte stále teplý na dotyk. Týmto spôsobom sa zabráni v zapečeniu škvŕn na povrchu. Pomocou komerčne dostupných čistiacich prostriedkov na keramické sklo alebo nehrdzavejúcu oceľ odstráňte povlaky, stopy po vode, vyfrknuté mastnoty a kovové odfarbenie.

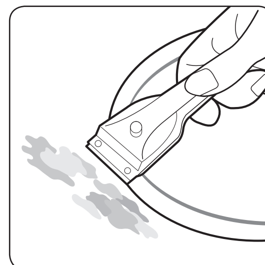
Jemné znečistenie

1. Vlhkou handričkou utrite keramický sklenený povrch.
2. Vydrhnite dosucha čistou handričkou. Na povrchu nemôžu ostať zvyšky čistiaceho prostriedku.
3. Raz za týždeň poriadne vyčistite celý keramický sklenený varný povrch s keramicky dostupným čistiacim prostriedkom na čistenie keramického skla alebo nehrdzavejúcej ocele.
4. Keramický sklenený povrch utrite pomocou dostatočného množstva čistej vody a utrite ho dosucha čistou handričkou nepúšťajúcou vlákna.

Zažraté znečistenie

1. Aby ste odstránili jedlo, ktoré sa vyvarilo a zažraté škvrny, použite škrabku na sklo.
2. Škrabku na sklo priložte pod uhlom na keramický sklenený povrch.
3. Znečistenie odstráňte jeho zoškrabnutím pomocou čepele.


Škrabky na sklo a čistiace prostriedky na keramické sklo sú dostupné u špecializovaných maloobchodných predajcov.







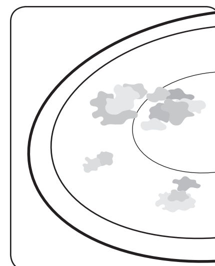
Problematické znečistenie

1. Okamžite odstráňte prihorený cukor, roztopené plasty, hliníkovú fóliu alebo iné materiály pomocou škrabky na sklo zatiaľ, čo je stále horúce.

⚠ VAROVANIE Existuje riziko popálenia, keď sa škrabka na sklo používa na horúcej varnej zóne:

2. Keď sa platňa schladí, vyčistite ju normálnym spôsobom.
   Ak sa umožní schladenie varnej zóny, na ktorej sa niečo roztopilo, za účelom čistenia ju opätovne vyčistite.

Škrabance alebo tmavé škvrny na keramickom sklenenom povrchu, ktoré spôsobila, napríklad panvica s ostrými hranami, sa nedajú odstrániť. Avšak, nenarúšajú fungovanie platne.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

RÁM PLATNE (VOLITEĽNÁ MOŽNOSŤ)

⚠ VAROVANIE Na rám platne nepoužívajte ocot, citrónovú šťavu alebo odstraňovač vodného kameňa, pretože v opačnom prípade by sa objavili kalné škvrny.

1. Rám utrite vlhkou handričkou.
2. Vysušené zvyšky navlhčite mokrou handričkou. Utrite a vydrhnite dosucha.

ABY STE PREDIŠLI POŠKODENIU VÁŠHO SPOTREBIČA

- Platňu nepoužívajte ako pracovný povrch alebo na odkladanie.
- Nepoužívajte varnú zónu, ak na platni nie je žiadna panvica alebo ak je panvica prázdna.
- Keramické sklo je veľmi tvrdé a odolné voči teplotným zmenám, ale nie je nerozbitné. Môže sa poškodiť obzvlášť ostrými alebo tvrdými objektmi, ktoré padnú na platňu.
- Na rám platne nedávajte panvice. Môže sa vyskytnúť poškriabanie a poškodenie povrchovej úpravy.
- Predchádzajte rozliatiu leptavých kvapalín, napríklad octu, citrónovej šťavy a odstraňovačov vodného kameňa na rám platne, pretože takéto kvapaliny môžu spôsobiť kalné škvrny.
- Ak sa s horúcou varnou zónou dostane do kontaktu cukor alebo prípravok obsahujúci cukor a roztopí sa, musí sa okamžite odstrániť kuchynskou škrabkou zatiaľ, čo je stále horúci. Ak sa nechá schladiť, pri odstraňovaní môže poškodiť povrch.
- Všetky predmety a materiály, ktoré by sa mohli roztopiť, napríklad plasty, hliníkovú fóliu a fólie do rúry uchovajte z dosahu keramického skleneného povrchu. Ak sa niečo tohto druhu roztopí na varnom povrchu, musí sa okamžite odstrániť pomocou škrabky.





záruka a servis

NAJČASTEJŠIE PROBLÉMY A RIEŠENIE PROBLÉMOV

Z menšej chyby, ktorú môžete sami odstrániť pomocou nasledujúcich pokynov, môže vzniknúť porucha. Nepokúšajte sa vykonávať akékoľvek dodatočné opravy, ak nasledujúce pokyny nepomôžu v ktoromkoľvek špecifickom prípade.

⚠ VAROVANIE Opravu spotrebiča môže uskutočniť len kvalifikovaný servisný technik. Nesprávne vykonané opravy môžu mať za následok vytvorenie značného rizika pre používateľa. Ak je váš spotrebič potrebné opraviť, kontaktujte svoje zákaznícke servisné stredisko.

Čo môžem urobiť, ak nefungujú varné zóny?

Skontrolujte nasledujúce možnosti:

- Či je funkčná poistka domáceho rozvodu (poistková skriňa). Ak poistky niekoľkokrát vypadnú, zavolajte autorizovaného elektrikára.
- Či je spotrebič správne zapnutý.
- Či svietia indikátory ovládania na ovládacom paneli.
- Či je zapnutá varná zóna.
- Či sú varné zóny nastavené na požadované teplotné nastavenia.

Čo môžem urobiť, ak sa nezapnú varné zóny?

Skontrolujte nasledujúce možnosti:

- Či uplynul čas 10 sekúnd po stlačení tlačidla zapnutia/vypnutia a či sa varná zóna zapne (pozrite si časť „Zapnutie spotrebiča“).
- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý kvapalinou.

Čo mám robiť, ak sa odrazu vypne zobrazenie s výnimkou indikátora zvyškového tepla H?

Môže to byť výsledok jednej z dvoch možností:

- Náhodne sa aktivoval snímač zapnutia/vypnutia.
- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý kvapalinou.

Čo mám robiť, ak sa po vypnutí varných zón nezobrazí na displeji zvyškové teplo?

Skontrolujte nasledujúce možnosti:

- Varná zóna sa používala len krátko, a preto sa dostatočne nezohriala. Ak je varná zóna horúca, zavolajte do zákazníckeho servisného strediska.

Čo mám robiť, ak sa varná zóna nezapne alebo nevypne?

Môže to byť spôsobené jednou z nasledujúcich možností:

- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý kvapalinou.
- Je zapnutá detská bezpečnostná zámka.

Čo mám robiť, ak sa rozsvieti zobrazenie S E?

Skontrolujte nasledovné:

- Ovládací panel je čiastočne zakrytý vlhkou handričkou alebo pokrytý kvapalinou. Pre vynulovanie sa dotknite snímača „zapnutia/vypnutia“.







Čo mám robiť, ak sa rozsvieti zobrazenie ⊡ ⊡?

Skontrolujte nasledovné:

- Platňa sa prehrieva z dôvodu netypickej prevádzky.
- Po vychladnutí platne ju vynulujte stlačením ovládacieho snímača „zapnutia/vypnutia".

Čo mám robiť, ak sa rozsvieti zobrazenie ⊡?

Skontrolujte nasledovné:

- Nádoba na varenie je nevhodná alebo príliš malá, prípadne sa na varnú zónu neumiestnila žiadna nádoba
- Ak použijete vhodnú nádobu, zobrazená správa automaticky zmizne.

Čo mám robiť, ak chladiaci ventilátor pracuje aj po vypnutí platne?

Skontrolujte nasledovné:

- Po skončení používania platne sa chladiaci ventilátor automaticky uvedie do činnosti, aby zariadenie vychladil.
- Po vychladení elektroniky platne sa chladiaci ventilátor vypne.

Ak telefonicky žiadate o servis z dôvodu chyby spôsobenej pri prevádzke zariadenia, návšteva technika zo zákazníckeho strediska môže byť spoplatnená aj počas záručnej doby.

SERVIS

Pred požiadaním o pomoc alebo servis si pozrite časť „Riešenie problémov".
Ak stále potrebujete pomoc, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.

Je to technická porucha?

Ak áno, kontaktujte zákaznícke servisné stredisko.
Na diskusiu sa pripravte vopred. Týmto sa zjednoduší proces diagnostikovania problému a tiež sa zjednoduší rozhodnutie, či je potrebná návšteva zákazníckeho servisu.
Zaznamenajte si nasledujúce informácie.

- Akej formy je daný problém?
- Za akých okolností sa daný problém vyskytne?

Pri volaní poznajte model a sériové číslo vášho zariadenia. Táto informácia sa nachádza na menovitom štítku nasledovne:

- Popis modelu
- Kód sériového čísla (10 číslic)

Odporúčame, aby ste sem z dôvodu jednoduchej referencie zaznamenali dané informácie.

Model: ____________________

Sériové číslo: ____________________

Kedy sa vyskytne spoplatnenie aj počas záručnej doby?

- Ak ste mohli odstrániť problém aj sami, použitím riešení uvedených v časti „Riešenie problémov".
- Ak technik zákazníckeho servisu musí uskutočniť viacero servisných hovorov, pretože sa mu neposkytli všetky dôležité informácie pred jeho návštevou a ako dôsledok toho, že napríklad musí uskutočniť dodatočnú cestu pre náhradné diely. Príprava telefónneho hovoru podľa vyššie opísaného postupu vám ušetrí výdavky za tieto cesty.





technické údaje

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozmery zariadenia	Šírka	575 mm
	Hĺbka	505 mm
	Výška	52 mm
Rozmery výrezu v pracovnej doske	Šírka	560 mm
	Hĺbka	490 mm
	Polomer rohu	3 mm
Pripojovacie napätie		220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Maximálne zaťaženie v pripojenom stave		5,8 kW
Hmotnosť	Čistá	10,5 kg
	Hrubá	13,0 kg

VARNÉ KRUHY

Poloha	Priemer	Príkon
Ľavý zadný	160 mm	1400 W/so zvýšením výkonu 2000 W
Ľavý predný	210 mm	2200 W/so zvýšením výkonu 3200 W
Pravý zadný	180 mm	1800 W/so zvýšením výkonu 2200 W
Pravý predný	180 mm	1800 W/so zvýšením výkonu 2600 W





poznámka










poznámka










poznámka










OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DG68-00313A-02





CTN264TA Série
CTN264EA Série
CTN264NA Série
CTN264DA Série
CTN264KA Série

Indukční varná deska

uživatelská příručka

Planet First **100 % Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

ČEŠTINA

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Chcete-li získat přístup k dalším službám, zaregistrujte svůj výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG





používání této příručky

Než spotřebič začnete používat, přečtěte si tuto příručku. Zejména se věnujte bezpečnostním informacím, které jsou obsaženy v následující části. Tuto příručku si uschovejte, abyste do ní mohli v budoucnu nahlédnout. Jestliže dojde k převodu vlastnictví spotřebiče na jiného uživatele, nezapomeňte novému vlastníkovi předat tuto příručku.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ SYMBOLY A OPATŘENÍ

V textu této uživatelské příručky jsou použity následující symboly:

⚠ **VÝSTRAHA**	Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.
⚠ **VAROVÁNÍ**	Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.
VAROVÁNÍ	Abyste omezili riziko požáru, výbuchu, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob při používání varné desky, dodržujte tato základní bezpečnostní opatření

	Neprovádějte.
	Nerozebírejte.
	Nedotýkejte se.
	Dodržte přesně pokyny.
	Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
	Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
	Vyžádejte si pomoc servisního střediska.
	Zaznamenat
	Důležité





bezpečnostní pokyny

Bezpečnostní parametry tohoto spotřebiče jsou v souladu se všemi přijatými technickými a bezpečnostními normami. Jako výrobci ovšem zastáváme názor, že je naší zodpovědností, abychom vás seznámili s následujícími bezpečnostními pokyny.

⚠ VÝSTRAHA

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.
- Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
- Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- **VÝSTRAHA:** Pokud jsou na povrchu praskliny, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř varné desky.
- **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se.
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čistič.





- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty (např. nože, vidličky, lžičky nebo pokličky), protože by došlo k jejich zahřátí.
- Po skončení používání varné desky nespoléhejte na funkci rozpoznání hrnce a spotřebič vypněte pomocí ovládacího panelu.
- Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění skla varné desky. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
- Spotřebič není určen pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.
- **VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.
  Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř varné desky. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.
- Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče.
- **VÝSTRAHA:** Pokud na varné desce vaříte či pečete na tuku nebo oleji, nenechávejte spotřebič bez dozoru, mohlo by dojít k požáru.
  NIKDY nehaste požár spotřebiče vodou, ale vypněte jej a pak přikryjte plameny např. poklicí nebo hasicí rouškou.
- **VÝSTRAHA:** Nebezpečí požáru: nenechávejte předměty položené na varných površích.
- Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.







⚠ VAROVÁNÍ

- Spotřebič musí být správně nainstalován a uzemněn kvalifikovaným technikem.
- Servis spotřebiče by měl být prováděn pouze kvalifikovanými pracovníky servisu. Opravy provedené jednotlivci bez řádné kvalifikace mohou mít za následek zranění nebo závažné poruchy. Jestliže je třeba spotřebič opravit, kontaktujte místní servisní středisko. Jestliže se nebudete držet těchto pokynů, může to mít za následek poškození zařízení a ztrátu záruky.
- Vestavěné spotřebiče lze používat pouze poté, co byly nainstalovány do skříněk nebo pracovních prostor, které jsou v souladu s příslušnými normami. Tento postup u elektrických zařízení zajistí dostatečnou ochranu proti vodivému spojení v souladu se základními bezpečnostními normami.
- Jestliže dojde k poruše nebo se na spotřebiči objeví trhliny nebo praskliny, postupujte takto:
  - vypněte všechny varné zóny;
  - odpojte varnou desku od elektrické sítě;
  - kontaktujte místní servisní středisko.
- Pokud sklokeramická deska praskne, spotřebič vypněte, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem. Varnou desku nepoužívejte, dokud nebude skleněný povrch vyměněn.
- Varnou desku nepoužívejte k ohřívání hliníkové fólie, produktů balených v hliníkové fólii nebo zmrazených jídel balených do hliníkového nádobí.
- Tekutina nacházející se mezi nádobím a varnou deskou může vytvářet parní tlak. To může vést k „poskakování“ nádobí. Vždy se ujistěte, že jsou varná deska i spodní strana nádobí suché.
- Při vaření budou varné zóny horké. Vždy dbejte na to, aby se děti nedostaly do blízkosti spotřebiče.
- Udržujte veškeré obaly mimo dosah dětí, protože obalové materiály mohou být pro děti nebezpečné.





- Tento spotřebič je určen výhradně pro běžné domácí vaření a smažení. Není určen pro komerční nebo průmyslové použití.
- Varnou desku nikdy nepoužívejte k vytápění místnosti.
- Při připojení elektrických spotřebičů do zásuvek v blízkosti varné desky postupuje opatrně. Hlavní přívod nesmí s deskou přijít do styku.
- Přehřátý tuk nebo olej může velice rychle vzplanout. Při přípravě jídel na tuku nebo oleji, např. při smažení chipsů, nikdy neponechávejte povrchová zařízení bez dozoru.
- Až je přestanete používat, varné zóny vypněte.
- Ovládací panely vždy uchovávejte čisté a suché.
- Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty, mohou způsobit požár.
- Při nepozornosti se můžete od spotřebiče popálit.
- Horký povrch varné desky nebo horké kuchyňské nádoby nesmí vejít do styku s kabely elektrických spotřebičů.
- Varnou desku nepoužívejte k sušení šatstva.
- **VÝSTRAHA:** Uživatelé s kardiostimulátory a aktivními srdečními implantáty musí být po zapnutí vařiče vzdáleni horní polovinou těla minimálně 30 cm od indukčních varných zón. V případě, že si nejste jisti, zda se to týká i vás, obraťte se na výrobce zařízení nebo na lékaře. (pouze modely s indukční varnou deskou)
- Nepokoušejte se spotřebič sami opravovat, rozebírat nebo upravovat.
- Před čištěním spotřebič vždy vypněte.
- Varnou desku čistěte podle pokynů pro čištění a péči v této příručce.





pokyny pro likvidaci

 LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Veškeré materiály použité k zabalení tohoto spotřebiče jsou plně recyklovatelné. Fólie a části z tvrdé pěny jsou patřičně označeny. Obalové materiály a staré spotřebiče zlikvidujte s ohledem na bezpečnost a na životní prostředí.

 ŘÁDNÁ LIKVIDACE STARÉHO SPOTŘEBIČE

VÝSTRAHA: Než starý spotřebič zlikvidujete, zařiďte, aby jej nebylo možno používat a spotřebič se nemohl stát zdrojem nebezpečí. Požádejte kvalifikovaného technika, aby spotřebič odpojil od sítě a odebral hlavní přívod.

Spotřebič nesmí být likvidován společně s domácím odpadem.

Informace o datech odvozu a veřejných sběrných střediscích odpadu jsou dostupné na místním odboru pro odvoz odpadu či obecním úřadě.

 SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.





obsah







instalace varné desky



Nový spotřebič musí být nainstalován a uzemněn výhradně kvalifikovaným technikem. Dodržujte tento pokyn. Na případná poškození v důsledku nesprávné instalace se záruka nevztahuje. Technické údaje jsou uvedeny na konci této příručky.

INSTALACE VARNÉ DESKY

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO INSTALACI

- Elektrická instalace varné desky musí umožňovat odpojení spotřebiče od hlavního přívodu na obou pólech s odstupem kontaktů minimálně 3 mm. Mezi vhodná izolační zařízení patří samočinné ochranné pojistkové spínače, pojistky (šroubovací pojistky je třeba vyjmout z objímky), ochranné jističe a stykače.
- V rámci protipožární ochrany tento spotřebič vyhovuje normě EN 60335-2-6. Tento typ spotřebiče lze nainstalovat tak, že bude po straně závěsná skříňka nebo stěna.
- Pod varnou deskou nesmí být zásuvky.
- Instalace musí zaručovat ochranu proti nárazu.
- Kuchyňská linka, do které je spotřebič instalován, musí vyhovovat požadavkům stability podle normy DIN 68930.
- V rámci ochrany proti vlhkosti je třeba všechny obrobené plochy utěsnit vhodným těsnicím prostředkem.
- Na pracovních plochách tvořených dlaždicemi musí být všechny spáry v oblasti, kde se nachází varná deska, zcela vyplněny spárovací hmotou.
- Na kuchyňské desce z přírodního nebo umělého kamene nebo na keramické kuchyňské desce je třeba fixační pružiny zatmelit vhodnou umělou pryskyřicí nebo tmelem.
- Ujistěte se, že je spoj oproti pracovní desce řádně usazen a že nejsou žádné mezery. Není třeba používat další tmelení silikonem, protože by se při provádění servisu ztížilo odstranění desky.
- Při odstraňování je třeba varnou desku vytlačit zespodu.
- Pod varnou desku je třeba umístit lištu.
- Ventilační prostor mezi pracovní deskou a čelní plochou pod ní uložené varné desky nesmí být zakrytý.





PŘIPOJENÍ K HLAVNÍMU PŘÍVODU ELEKTRICKÉ ENERGIE

Před připojením zkontrolujte, zda jmenovité napětí spotřebiče (napětí uvedené na výkonnostním štítku) odpovídá napájecímu napětí v síti. Výkonnostní štítek s údaji je umístěn na spodní straně varné desky.



Než dráty zapojíte do obvodu, vypněte napájení obvodu.

Napětí topného tělesa je 230 V st. Tento spotřebič také bezchybně funguje v elektrických sítích s napětím 220 V st. nebo 240 V st.
Varnou desku je třeba do hlavního přívodu zapojit pomocí zařízení, které umožňuje odpojení spotřebiče od hlavního přívodu na obou pólech a které má šířku odstupu kontaktů minimálně 3 mm (například automatické pojistkové spínače, ochranné jističe nebo pojistky).



Kabely musí být zapojeny v souladu s předpisy. Šroubky svorek je třeba pevně utáhnout.



Jakmile je varná deska připojena k síťovému přívodu, použijte vhodné nádobí na vaření a krátce postupně zapněte všechny varné zóny na maximální výkon a zkontrolujte, zda jsou připraveny k použití.

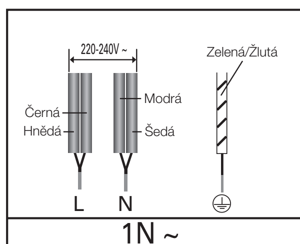
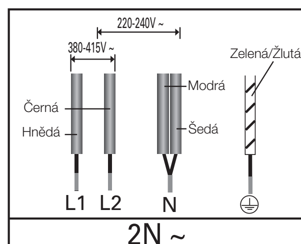
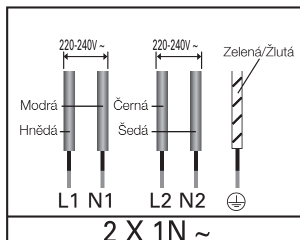

Při prvním zapnutí varné desky svítí všechny kontrolky a je aktivována funkce dětské bezpečnostní pojistky.



Věnujte pozornost rozmístění fází a nulových vodičů v domácnosti (schémata zapojení) při zapojování spotřebičů. V opačném případě může dojít k poškození komponent. Na škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace se záruka nevztahuje.



Je-li poškozen napájecí kabel, musí být vyměněn za speciální kabel nebo součást, kterou získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu.

• 1N ~	• 2N ~ : Před připojením oddělte 2fázové vodiče (L1 a L2).
	
• 2 x 1N ~ : Před připojením oddělte vodiče.	
	 Při připojování napájení se řiďte schématem kabeláže u konektorů.

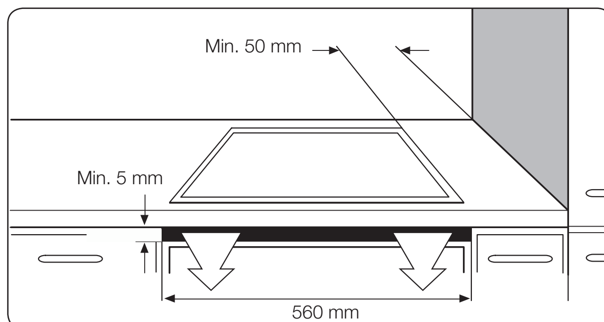


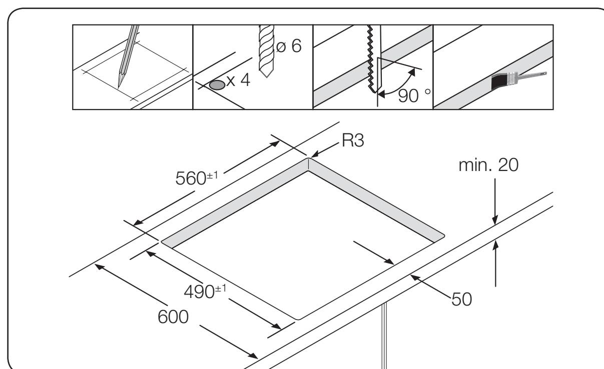


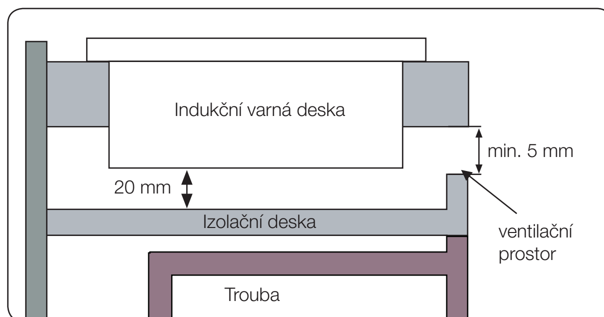
INSTALACE DO KUCHYŇSKÉ DESKY



Před instalací si poznamenejte sériové číslo spotřebiče uvedené na výkonnostním štítku.
Toto číslo je nutné uschovat pro případ opravy a po instalaci již nebude přístupné, neboť je uvedeno na původním výkonnostním štítku na spodní straně spotřebiče.
Věnujte zvláštní pozornost požadavkům na minimální prostor a vůli.
Před montáží varné desky na držáky zajistěte tyto držáky na obou stranách dodanými šrouby.



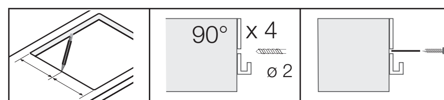


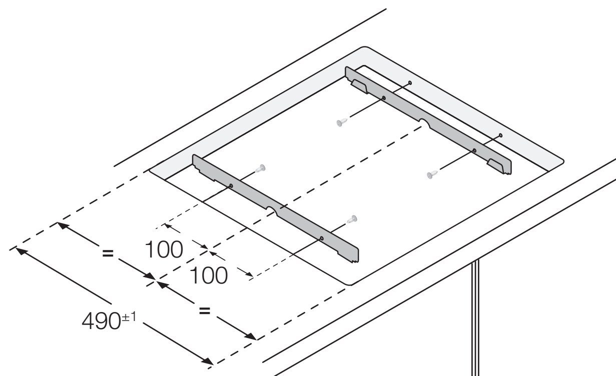


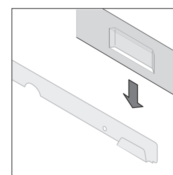


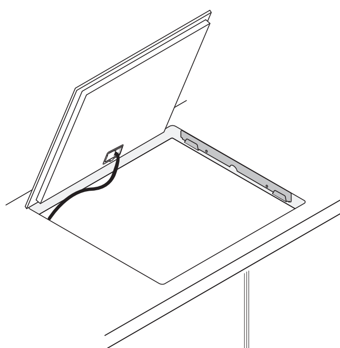


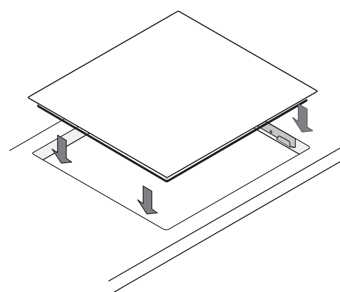



90°
x 4
ø 2


=
100
100
=
490±1





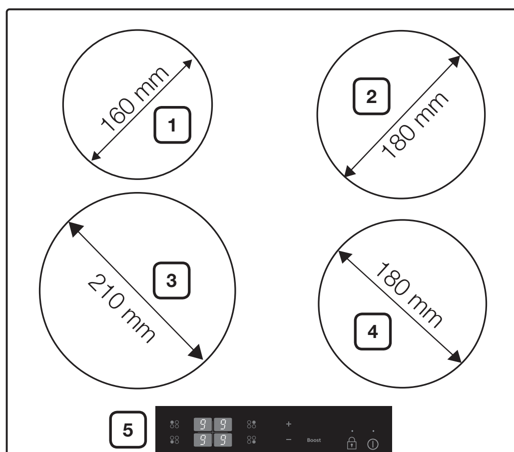






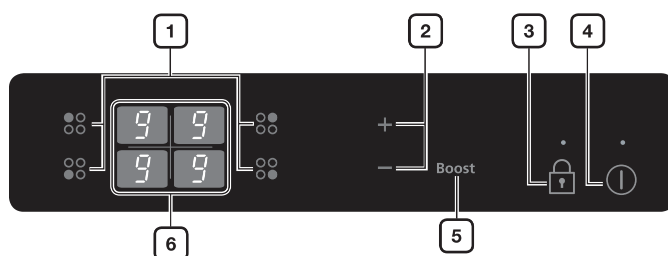
součásti a funkce

VARNÉ ZÓNY



1. Indukční varná zóna 1400 W (2000 W s funkcí zvýšení výkonu)
2. Indukční varná zóna 1800 W (2200 W s funkcí zvýšení výkonu)
3. Indukční varná zóna 2200 W (3200 W s funkcí zvýšení výkonu)
4. Indukční varná zóna 1800 W (2600 W s funkcí zvýšení výkonu)
5. Ovládací panel

OVLÁDACÍ PANEL



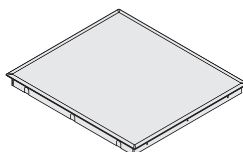
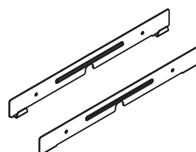
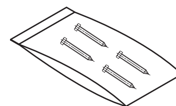
1. Voliče varných zón
2. Voliče výkonu
3. Senzor ovládání bezpečnostní pojistky
4. Senzor „Zapnout/Vypnout“
5. Volič funkce zvýšení výkonu
6. Indikátory intenzity ohřevu a zbytkového tepla





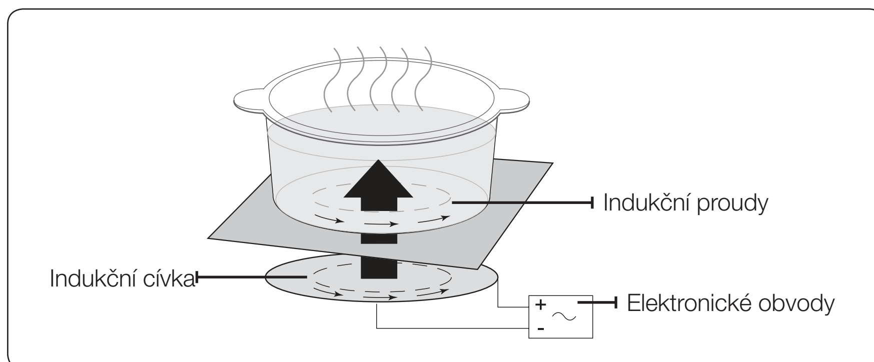


SOUČÁSTI

		
Indukční varná deska	**Instalační držáky**	**Šrouby**

INDUKČNÍ OHŘEV

- **Princip indukčního ohřevu**: Po vložení kovového nádobí na varnou desku a jejím zapnutí začnou elektronické obvody vytvářet indukční proudy, které okamžitě zvýší teplotu dna nádoby.



- **Vyšší rychlost vaření a smažení**: Díky tomu, že dochází k přímému ohřevu hrnce a nikoli skleněné desky, je účinnost tohoto způsobu ohřevu vyšší než u jiných systémů, neboť zde nedochází k tepelným ztrátám. Většina přenesené energie se transformuje na teplo.





HLAVNÍ FUNKCE VAŠEHO SPOTŘEBIČE

- **Sklokeramický varný povrch**: Spotřebič disponuje sklokeramickým varným povrchem a čtyřmi varnými zónami s rychlým nástupem.
- **Dotykové senzory ovládání**: Spotřebič je obsluhován pomocí dotykových senzorů ovládání.
- **Snadné čištění**: Výhodou sklokeramického varného povrchu a senzorů ovládání je jejich snadná přístupnost pro čištění. Hladký a rovný povrch lze snadno vyčistit.
- **Senzor Zapnout/Vypnout**: Senzor Zapnout/Vypnout slouží jako samostatný hlavní vypínač. Když se dotknete tohoto senzoru, zcela zapnete nebo vypnete přívod elektrické energie.
- **Indikátory ovládání a funkcí**: Digitální displeje a indikátory poskytují informace o nastaveních a aktivovaných funkcích i o přítomnosti zbytkového tepla na některé z varných zón.
- **Bezpečnostní vypnutí**: Pokud nedošlo ke změně nastavení, zajišťuje bezpečnostní vypnutí, že se varné zóny po určité době automaticky vypnou.
- **Indikátor zbytkového tepla**: Jestliže je některá varná zóna horká tak, že by mohlo dojít k popálení, objeví se na displeji ikona zbytkového tepla.
- **Zvýšení výkonu** (Boost) : Tuto funkci použijte k rychlejšímu ohřevu, než jaký poskytuje maximální výkonový stupeň 9. (Na displeji se zobrazí symbol P.)
- **Automatické rozpoznání hrnce**: Všechny varné zóny jsou vybaveny systémem automatického rozpoznání hrnce. Systém je kalibrován tak, aby rozpoznal hrnce a pánve s o něco menším průměrem, než je průměr varné zóny. Nádoby musí být umístěny ve středu varné zóny. Zároveň je nutné používat vhodné nádobí.
- **Digitální displeje**: Čtyři pole displejů odpovídají čtyřem varným zónám. Ukazují následující informace:
  - -: zařízení bylo zapnuto;
  - 1 až 9 (P): vybrané nastavení intenzity ohřevu;
  - H: zbytkové teplo;
  - L: je aktivována dětská pojistka;
  - 5 E: chybová zpráva, tlačítko dotykového senzoru bylo stisknuto po dobu více než 60 sekund;
  - o t: chybová zpráva, varná deska je v důsledku nadměrného používání přehřátá (např. při použití prázdného nádobí).
  - ⊔ chybová zpráva, nádobí je nevhodné nebo příliš malé, nebo na varnou plochu nebylo umístěno žádné nádobí.





BEZPEČNOSTNÍ VYPNUTÍ

Jestliže není po dlouhou dobu některá z varných zón vypnuta nebo neupravíte nastavení intenzity ohřevu, tato konkrétní varná zóna se automaticky vypne.
Na digitálních displejích odpovídajících těmto konkrétním varným zónám bude symbolem H označeno jakékoli zbytkové teplo.
Varné zóny se automaticky vypnou po následující době:

Nastavení intenzity ohřevu	Vypnutí
1-2	Po 6 hodině
3	Po 5 hodině
4-5	Po 4 hodině
6-9	Po 1,5 hodině

Jestliže je v důsledku nadměrného používání deska přehřátá, zobrazí se symbol o E a deska se vypne.

Pokud je nádobí nevhodné nebo příliš malé, nebo na varnou plochu nebylo umístěno žádné nádobí, zobrazí se symbol . Po uplynutí 1 minuty bude odpovídající varná zóna vypnuta.

Pokud by došlo k tomu, že se některá varná zóna vypne dřív, než vyprší určená doba, přejděte do části „Odstraňování závad“.

Další důvody vypnutí varné zóny

Jestliže dojde k přetečení tekutiny z nádoby a jejímu rozlití na ovládací panel, všechny varné zóny se okamžitě automaticky vypnou.
Automatické vypnutí se aktivuje také tehdy, jestliže na ovládací panel položíte vlhkou utěrku. V obou těchto případech je třeba nejdříve tekutinu nebo utěrku odstranit a poté spotřebič zapnout pomocí senzoru **Zapnout/Vypnout** ⓘ.

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA

Když je jednotlivá varná zóna nebo varná deska vypnuta, ukazuje na digitálním displeji příslušné varné zóny symbol H přítomnost zbytkového tepla. Dokonce i po vypnutí varné zóny přestane indikátor zbytkového tepla svítit až poté, co varná zóna vychladne. Zbytkové teplo lze používat k rozmrazování nebo uchovávání teploty pokrmů.

VAROVÁNÍ Pokud indikátor zbytkového tepla svítí, můžete se spálit.

VAROVÁNÍ Pokud dojde k přerušení přívodu napájení, symbol H přestane svítit a informace o zbytkovém teplu již nebude k dispozici. Přesto se stále můžete spálit. Můžete tomu předejít tím, že budete při pohybu u varné desky vždy dbát zvýšené opatrnosti.





ZJIŠŤOVÁNÍ TEPLOTY

Jestliže z jakékoli příčiny dojde k tomu, že teplota některé varné zóny překročí bezpečnou úroveň, varná zóna automaticky přejde na nižší intenzitu ohřevu. Po skončení používání varné desky zůstane zapnutý chladicí ventilátor, dokud se dostatečně neochladí elektronické součásti spotřebiče. Chladicí ventilátor se automaticky zapíná a vypíná v závislosti na teplotě elektronických součástí.

než začnete

POČÁTEČNÍ ČIŠTĚNÍ

Utřete sklokeramický povrch navlhčenou utěrkou a čisticím prostředkem na sklokeramické desky.


VAROVÁNÍ Nepoužívejte žíraviny ani prostředky s brusnými částicemi. Mohlo by dojít k poškození povrchu.





používání varné desky

NÁDOBÍ PRO POUŽITÍ S INDUKČNÍMI VARNÝMI ZÓNAMI

Indukční varnou desku lze použít pouze tehdy, je-li na varnou zónu položeno nádobí s kovovým dnem. Lze použít nádobí označené za vhodné v následující tabulce.

Materiál nádobí

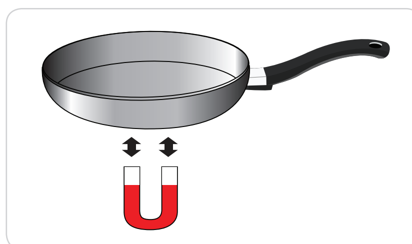
Materiál nádobí	Vhodné
Ocel, smaltovaná ocel	Ano
Litina	Ano
Nerezová ocel	Pokud to výrobce povoluje
Hliník, měď, mosaz	Ne
Sklo, keramika, porcelán	Ne

 Vhodnost použití nádobí s indukční varnou deskou určuje výrobce.

 Určité nádobí může při použití s indukční varnou zónou vydávat zvuky. Tyto zvuky neznačí závadu spotřebiče a nemají žádný vliv na jeho funkci.

OVĚŘENÍ VHODNOSTI

Nádobí je vhodné pro indukční vaření, pokud jeho dno reaguje na magnet a pokud je nádobí výrobcem označeno jako vhodné pro tyto účely.



ROZMĚR DNA NÁDOBY

Indukční varné zóny jsou schopné se do určité míry automaticky přizpůsobit rozměru dna nádoby. Spodní kovová část nádoby však musí mít minimální průměr, který se odvozuje od velikosti varné zóny.

Průměr varných zón	Minimální průměr dna nádoby
210 mm	140 mm
180 mm	120 mm
160 mm	100 mm





POUŽÍVÁNÍ VHODNÉHO NÁDOBÍ NA VAŘENÍ

Čím lepší nádobí použijete, tím lepších dosáhnete výsledků.

- Dobré nádobí poznáte podle dna. Dno hrnce by mělo být maximálně silné a ploché.
- Při koupi nového nádobí věnujte zvláštní pozornost průměru dna. Výrobci často udávají pouze průměr horního okraje.
- Nepoužívejte nádobí, které má poškozené dno s ostrými okraji nebo otřepy. Jestliže takovým nádobím přejedete po povrchu, můžete desku trvale poškrábat.
- Za chladu jsou dna hrnců běžně mírně vydutá směrem dovnitř. Nikdy by ale neměla být vydutá směrem ven (vypouklá).
- Jestliže chcete použít speciální druh hrnce nebo pánve, například tlakový hrnec, plochý hrnec na vaření vody nebo pánev wok, dodržujte pokyny výrobce.

Tipy, jak šetřit energii



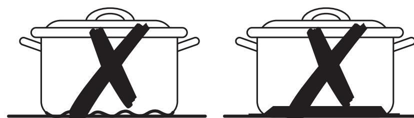
Jestliže se budete držet následujících pokynů, dokážete ušetřit cennou energii.

- Hrnce a pánve vždy nejdříve položte na varné zóny a teprve poté je zapněte.



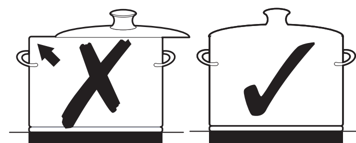
Správně

- Jestliže jsou varné zóny nebo dna hrnců špinavé, spotřeba energie se zvyšuje.



Špatně

- Kdykoli je to možné, položte pokličku na hrnec tak, aby jej zcela zakrývala.
- Varné zóny vypínejte před koncem vaření. Zbytkové teplo používejte k uchování teploty pokrmů nebo k rozmrazování.



POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÝCH SENZORŮ OVLÁDÁNÍ

Dotykové senzory ovládání obsluhujete tak, že se požadovaného panelu dotknete prstem, až se rozsvítí nebo zhasnou příslušné displeje nebo se aktivuje požadovaná funkce.

Při používání spotřebiče byste se měli dotýkat pouze jednoho panelu senzoru. Jestliže prst přitisknete na panel příliš silně, mohou se aktivovat i okolní senzory.



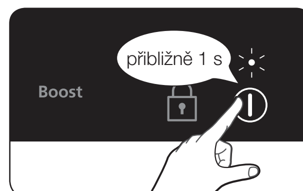




ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

1. Po dobu přibližně 3 sekund se dotkněte senzoru **ovládání bezpečnostní pojistky** .

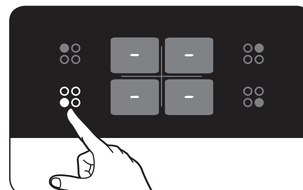
2. Spotřebič se zapíná pomocí senzoru **Zapnout/ Vypnout** .
   Na 1 sekundu stiskněte senzor **Zapnout/Vypnout** .
   Na displeji se zobrazí symbol -.



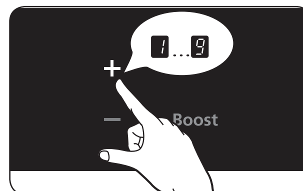
Po zapnutí spotřebiče stisknutím senzoru **Zapnout/Vypnout** je do přibližně 10 sekund nutné zvolit nastavení intenzity ohřevu. V opačném případě se spotřebič sám z bezpečnostních důvodů vypne.

VÝBĚR VARNÉ ZÓNY A NASTAVENÍ INTENZITY OHŘEVU

1. Varnou zónu vyberete tak, že se dotknete příslušného tlačítka varné zóny.



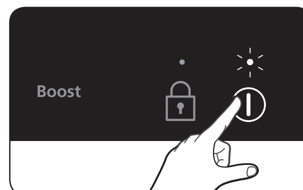
2. Nastavení a regulace intenzity ohřevu vaření (1 až 9) se provádí stisknutím tlačítka **voličů intenzity ohřevu** (+ nebo −).



Intenzitu ohřevu nastavíte rychleji, pokud ponecháte prst na **voličích intenzity ohřevu** (+ nebo −), dokud nebude nastavena požadovaná hodnota.
Stisknete-li více než jeden senzor po dobu delší než 60 sekund, zobrazí se na displeji nastavení intenzity ohřevu symbol 5 E. Chybovou zprávu zrušíte stisknutím senzoru **Zapnout/Vypnout** .

VYPNUTÍ SPOTŘEBIČE

K úplnému vypnutí spotřebiče slouží senzor **Zapnout/Vypnout** .
Stiskněte senzor **Zapnout/Vypnout** .



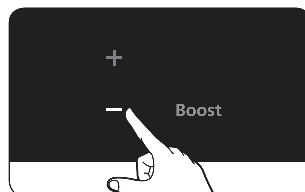




Po vypnutí jedné varné zóny nebo celého varného povrchu bude zbytkové teplo indikováno na digitálním displeji prostřednictvím symbolu H.

VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

Chcete-li varnou zónu vypnout, nastavte pomocí senzoru (–) **voliče intenzity ohřevu** na ovládacím panelu nulovou intenzitu ohřevu -.



Chcete-li varnou zónu vypnout rychleji, dotkněte se dvakrát tlačítka příslušné varné zóny.

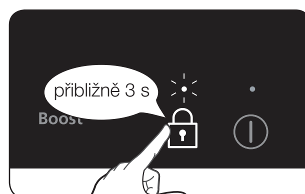
POUŽÍVÁNÍ DĚTSKÉ BEZPEČNOSTNÍ POJISTKY

Na ochranu proti neúmyslnému zapnutí varné zóny a aktivaci varného povrchu lze použít funkci dětské bezpečnostní pojistky.

Kromě senzoru **Zapnout/Vypnout** ⓘ lze také zablokovat ovládací panel, aby nedošlo k neúmyslné změně nastavení, například po utření panelu utěrkou.

Zapnutí a vypnutí dětské bezpečnostní pojistky

1. Přibližně na 3 sekundy stiskněte senzor **ovládání bezpečnostní pojistky** 🔒.
   Na potvrzení se ozve zvukový signál.



2. Stiskněte **libovolný senzor ovládání**.
   Na displeji se zobrazí symbol L, který znamená, že byla aktivována dětská bezpečnostní pojistka.



3. Chcete-li bezpečnostní pojistku vypnout, znovu přibližně na 3 sekundy stiskněte senzor **ovládání bezpečnostní pojistky** 🔒.
   Na potvrzení se ozve zvukový signál.

Po vypnutí spotřebiče se z bezpečnostních důvodů za pár minut automaticky aktivuje dětská pojistka.







OVLÁDÁNÍ ZVÝŠENÍ VÝKONU

Funkce zvýšení výkonu (Boost) umožňuje použít v jednotlivých varných zónách přídavný výkon (např. při vaření většího množství vody).
Funkce zvýšení výkonu se aktivuje maximálně na 10 minut pro každdou varnou zónu.
Po uplynutí této doby se výkon varné zóny automaticky nastaví na výkonový stupeň 9.


V některých případech se funkce zvýšení výkonu může automaticky vypnout kvůli ochraně elektronických součástí spotřebiče.

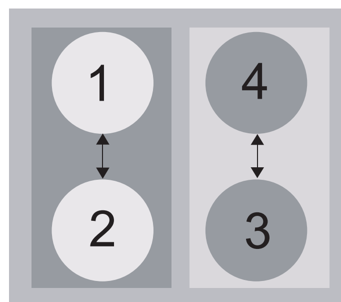
ŘÍZENÍ VÝKONU

Varné zóny povolují určitý maximální celkový výkon. Pokud je tento maximální výkon překročen při použití funkce zvýšení výkonu u jedné zóny, funkce řízení výkonu automaticky sníží výkon párové zóny.

- Levá strana: Zóna 1 a 2 jsou párové zóny.
- Pravá strana: Zóna 3 a 4 jsou párové zóny.

Výkon a indikátor ovlivněné zóny se změní z původního nastavení na maximální povolenou hodnotu.

- Příklad:



Aktuální nastavení varné zóny 3	Nastavení párové varné zóny 4	
	původní nastavení výkonu	automaticky změněné nastavení
zvýšení výkonu	stupeň 9	stupeň 6





DOPORUČENÁ NASTAVENÍ PRO VAŘENÍ KONKRÉTNÍCH DRUHŮ POTRAVIN

Čísla v níže uvedené tabulce jsou orientační. Nastavení výkonu pro různé způsoby vaření závisí na mnoha faktorech, včetně kvality používaného nádobí a typu a množství vařené potraviny.

Nastavení spínače	Způsob vaření	Příklady použití
8-9	Ohřívání Příprava omáček Smažení	Ohřívání velkého množství kapalin, vaření nudlí, prudké smažení masa (osmahnutí na guláš, dušení masa)
6-7	Intenzivní smažení	Steaky, roštěná, sekaná, klobásy, palačinky a lívance
5	Smažení	Řízky, plátky masa, játra, ryby, karbanátky, smažená vajíčka
4	Vaření ve vodě	Vaření až 1,5 l tekutin, brambor, zeleniny
2-3	Vaření v páře Dušení Vaření ve vodě	Vaření v páře a dušení menšího množství zeleniny, vaření rýže a mléčných jídel
1	Rozehřívání	Rozehřátí másla, rozpouštění želatiny, rozpouštění čokolády


Nastavení výkonu ve výše uvedené tabulce jsou pouze pro vaši orientaci.


Nastavení intenzity ohřevu je nutné změnit v závislosti na konkrétním druhu nádobí a potravin.





čištění a údržba

VARNÁ DESKA


VAROVÁNÍ Čisticí prostředky nesmí vejít do styku se zahřátým sklokeramickým povrchem. Po čištění je třeba pomocí dostatečného množství čisté vody čisticí prostředky odstranit. Jakmile se povrch začne zahřívat, mohly by totiž působit jako žíravina. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky (například čisticí spreje na gril nebo trouby, houbičky na nádobí nebo brusné čisticí prostředky na pánve).


Po každém používání sklokeramický povrch vyčistěte, dokud je ještě teplý na dotek. Tímto postupem předejdete tomu, aby se rozlité tekutiny připalovaly na povrch. Šmouhy, skvrny od vody, vykapaný tuk nebo kovové zabarvení odstraňujte pomocí běžně prodávaných čisticích prostředků na keramické sklo nebo nerezovou ocel.

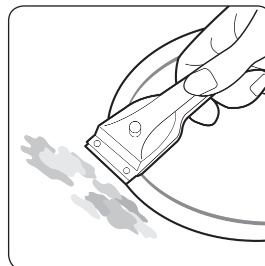
Mírné znečištění

1. Utřete sklokeramický povrch vlhkou utěrkou.
2. Čistým hadříkem jej vytřete do sucha. Na povrchu nesmí zůstat zbytky čisticího prostředku.
3. Jednou týdně celý sklokeramický varný povrch pečlivě vyčistěte pomocí běžně prodávaných čisticích prostředků na keramické sklo nebo nerezovou ocel.
4. S použitím dostatečného množství čisté vody očistěte sklokeramický povrch a vytřete jej do sucha čistým hadříkem, který nepouští chlupy.

Silné znečištění

1. Pokrmy, které přetekly z hrnce, nebo připečené tekutiny odstraňte pomocí škrabky na sklokeramické desky.
2. Škrabku na sklokeramické desky přiložte ke sklokeramickému povrchu pod úhlem.
3. Hranou škrabky odstraňte znečištění.


Škrabky a čisticí prostředky na sklokeramické desky jsou k dostání u specializovaných prodejců.







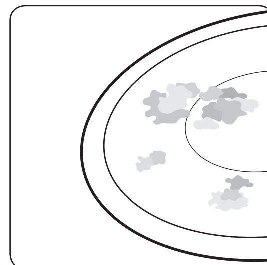
Problematické znečištění

1. Připečený cukr, roztavené plastické hmoty, hliníkovou fólii či jiné materiály odstraňte škrabkou na sklokeramické desky okamžitě, dokud jsou stále horké.


VAROVÁNÍ Při používání škrabky na sklokeramické desky na horké varné zóně se můžete popálit.

2. Až varná deska vychladne, běžným způsobem ji vyčistěte.
   Jestliže varná zóna, na které se něco roztavilo, stačila vychladnout, před čištěním ji opět zahřejte.


Škrábance nebo černé šmouhy na povrchu sklokeramické desky, které mohou být například způsobeny pánví s ostrými rohy, nelze odstranit. Funkci varné desky nicméně nezhoršují.



RÁMEČEK VARNÉ DESKY (VOLITELNÉ)


VAROVÁNÍ Na rámeček varné desky nepoužívejte ocet, citrónovou šťávu nebo odrezovací lázeň, protože by se mohly objevit matné šmouhy.

1. Rámeček utřete vlhkou utěrkou.
2. Suché nečistoty zvlhčete vlhkou utěrkou. Setřete a vydrhněte do sucha.

POSTUPY, JAK PŘEDEJÍT POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ

- Varnou desku nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací prostor.
- Varnou zónu nepoužívejte, pokud na ní není žádný hrnec nebo pokud je tento hrnec prázdný.
- Přestože je keramická deska velice pevná a odolná proti prudké změně teplot, není nerozbitná. Jestliže na desku upustíte zvláště ostrý nebo tvrdý předmět, může se deska poškodit.
- Nepokládejte na rámeček varné desky hrnce. Mohlo by dojít k poškrábání nebo poškození povrchové úpravy.
- Dejte pozor, abyste na rámeček varné desky nevylili kyselé tekutiny, například ocet, citrónovou šťávu nebo prostředky proti vodnímu kameni. Tyto tekutiny by mohly způsobit matné skvrny.
- Jestliže s horkými varnými zónami vejde do styku cukr nebo připravované jídlo obsahující cukr a tento cukr se roztaví, je třeba jej pomocí kuchyňské škrabky okamžitě vyčistit, dokud je stále horký. Jestliže cukr necháte zchladnout, může při odstraňování poškodit povrch.
- Všechny předměty a materiály, které by se mohly roztavit (například plast, hliníková fólie nebo fólie na pečení), uchovávejte mimo sklokeramický povrch. Jestliže se k varné desce připeče materiál tohoto typu, je třeba jej okamžitě odstranit škrabkou.

záruka a servis

NEJČASTĚJŠÍ DOTAZY A ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud v důsledku drobné chyby, kterou jste pomocí následujících pokynů opravili sami, dojde k závadě, nepokoušejte se spotřebič dále opravit, pokud následující pokyny neobsahují pomoc pro váš konkrétní případ.



Spotřebič smí opravovat výhradně kvalifikovaný technik. Nesprávně provedené opravy mohou uživatele významně ohrozit. Jestliže je třeba spotřebič opravit, kontaktujte zákaznické servisní středisko.

Jak mám postupovat, pokud varné zóny nefungují?

Zkontrolujte následující možnosti:

- Pojistka v pojistkové skříňce domácí elektrické sítě je neporušená. Jestliže se pojistky vícekrát přepálí, kontaktujte autorizovaného elektrikáře.
- Zařízení je správně zapnuto.
- Indikátory ovládání na ovládacím panelu svítí.
- Varná zóna je zapnuta.
- Varné zóny jsou nastaveny na požadované nastavení intenzity ohřevu.

Jak mám postupovat, pokud se varné zóny nezapnou?

Zkontrolujte následující možnosti:

- Mezi stisknutím tlačítka Zapnout/Vypnout a zapnutím požadované varné zóny (viz část „Zapnutí spotřebiče“) uběhlo více než 10 sekund.
- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkou utěrkou nebo tekutinou.

Jak mám postupovat, jestliže displej náhle přestane svítit (s výjimkou indikátoru zbytkového tepla H)?

K této situaci mohlo dojít ze dvou důvodů:

- Došlo k náhodnému stisknutí senzoru Zapnout/Vypnout.
- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkou utěrkou nebo tekutinou.

Jak mám postupovat, pokud se po vypnutí varných zón na displeji nezobrazí symbol zbytkové teploty?

Zkontrolujte následující možnost:

- Varná zóna byla používána pouze krátce, takže se dostatečně neohřála. Pokud je varná zóna horká, kontaktujte zákaznické servisní středisko.

Jak mám postupovat, pokud nejde zapnout nebo vypnout varnou zónu?

K této situaci mohlo dojít z jednoho z následujících důvodů:

- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkou utěrkou nebo tekutinou.
- Je zapnuta dětská pojistka.

Jak mám postupovat, pokud na displeji svítí symbol 5E?

Zkontrolujte následující možnost:

- Ovládací panel je částečně zakrytý vlhkou utěrkou nebo tekutinou. Symbol resetujete stisknutím senzoru Zapnout/Vypnout.





Jak mám postupovat, pokud na displeji svítí symbol ▯▯?

Zkontrolujte následující možnost:
- Varná deska je v důsledku nadměrného používání přehřátá.
- Varnou desku po zchladnutí resetujte stisknutím senzoru Zapnout/Vypnout.

Jak mám postupovat, pokud na displeji svítí symbol ▯?

Zkontrolujte následující možnost:
- Nádobí je nevhodné nebo příliš malé, nebo na varnou plochu nebylo umístěno žádné nádobí.
- Pokud používáte vhodné nádobí, zobrazená zpráva automaticky zmizí.

Co mám dělat v případě, že chladicí ventilátor zůstane spuštěn po vypnutí varné desky?

Zkontrolujte následující možnost:
- Po skončení používání varné desky zůstane chladicí ventilátor sám spuštěn z důvodu chlazení.
- Po ochlazení elektroniky varné desky se chladicí ventilátor vypne.

Jestliže požádáte o servisní opravu z důvodu chyby při používání spotřebiče, může být návštěva technika zákaznického servisu zpoplatněna i během záručního období.

SERVIS

Než vyhledáte telefonicky pomoc nebo servis, podívejte se do části „Odstraňování závad“. Jestliže stále potřebujete pomoc, postupujte podle následujících pokynů.

Jedná se o technickou závadu?

Jestliže ano, kontaktujte zákaznické servisní středisko.
Na rozhovor se vždy připravte dopředu. Zjednodušíte tím proces diagnostiky problému a lze snadněji rozhodnout, zda je nezbytné provést opravu u zákazníka.
Poznamenejte si následující informace:
- Jakým způsobem se problém projevuje?
- Za jakých okolností k problému dochází?

Během telefonického hovoru budete potřebovat znát model a sériové číslo spotřebiče. Tyto informace jsou uvedeny na výkonnostním štítku takto:
- Označení modelu
- Sériové číslo (10 číslic)

Doporučujeme, abyste si na tomto místě tyto informace poznamenali a měli je tak snadno k dispozici.

Model: ______________________________

Sériové číslo: ______________________________

Za jakých okolností účtujete náklady i během záručního období?

- Pokud zákazník mohl problém vyřešit sám tím, že by použil některé řešení, které je uvedeno v části „Odstraňování závad“.
- Pokud musí technik zákaznického servisu navštívit zákazníka několikrát, protože mu nebyly před návštěvou poskytnuty řádné informace a musí v důsledku toho například provést další cesty pro náhradní díly. Jestliže si svůj telefonický hovor připravíte výše uvedeným způsobem, vyhnete se placení za tyto cesty.







technické údaje

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry spotřebiče	Šířka	575 mm
	Hloubka	505 mm
	Výška	52 mm
Rozměry výřezu v kuchyňské desce	Šířka	560 mm
	Hloubka	490 mm
	Zaoblení rohů	3 mm
Napětí pro připojení		220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Maximální příkon		5,8 kW
Hmotnost	Čistá	10,5 kg
	Hrubá	13,0 kg

VARNÉ PLOTÝNKY

Poloha	Průměr	Napájení
Zadní vlevo	160 mm	1400 W / 2000 W (zvýšení výkonu)
Přední vlevo	210 mm	2200 W / 3200 W (zvýšení výkonu)
Zadní vpravo	180 mm	1800 W / 2200 W (zvýšení výkonu)
Přední vpravo	180 mm	1800 W / 2600 W (zvýšení výkonu)





poznámka










poznámka










poznámka










DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DG68-00313A-02







CTN264TA Series
CTN264EA Series
CTN264NA Series
CTN264DA Series
CTN264KA Series

Induction Hob

user manual

Planet First

100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG







using this manual

Please take the time to read this owner's manual, paying particular attention to the safety information contained in the following section, before using your appliance. Keep this manual for future reference. If transferring ownership of the appliance, please remember to pass the manual on to the new owner.

IMPORTANT SAFETY SYMBOLS AND PRECAUTIONS

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual :

⚠ **WARNING**	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
⚠ **CAUTION**	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.
CAUTION	To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your hob, follow these basic safety precaution

	Do NOT attempt.
	Do NOT disassemble.
	Do NOT touch.
	Follow directions explicitly.
	Unplug the power plug from the wall socket.
	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
	Call the service center for help.
	Note
	Important







safety instructions

The safety aspects of this appliance comply with all accepted technical and safety standards. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarize you with the following safety instructions.

⚠ WARNING

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Appliance should allow the disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used to clean the product.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.





- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the hob glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.
  Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
  NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.







CAUTION

- Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:
  - switch off all cooking zones;
  - disconnect the hob from the mains supply; and
  - contact your local service centre.
- If the cooktop cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.
- Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure. Which may cause the pan to jump.
  Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.
- The cooking zones will become hot when you cook. Always keep small children away from the appliance.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.





- This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the hob for heating the room.
- Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.
- Turn the cooking zones off after use.
- Always keep the control panels clean and dry.
- Never place combustible items on the hob, it may cause fire.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the hob or hot cookware.
- Do not use the hob to dry clothes.
- **WARNING :** Users with Pacemakers and Active Heart Implants must keep their upper body at a minimum distance of 30 cm from induction cooking zones when turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor. (Induction hob model only)
- Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
- Always turn the appliance off before cleaning.
- Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.







disposal instructions

 DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

 PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

WARNING : Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger.
To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish.

Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

 CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.





contents





installing the hob



Be sure the new appliance is installed and grounded only by qualified personnel. Please observe this instruction. The warranty will not cover any damage that may occur as a result of improper installation.
Technical data is provided at the end of this manual.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

- A device must be provided in the electrical installation that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable isolation devices include line protecting cut - outs, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- With respect to fire protection, this appliance corresponds to EN 60335 - 2 - 6. This type of appliance may be installed with a high cupboard or wall on one side.
- Drawers may not be fitted underneath the hob.
- The installation must guarantee shock protection.
- The kitchen unit in which the appliance is fitted must satisfy the stability requirements of DIN 68930.
- For protection against moisture, all cut surfaces are to be sealed with a suitable sealant.
- On tiled work surfaces, the joints in the area where the hob sits must be completely filled with grout.
- On natural, artificial stone, or ceramic tops, the snap action springs must be bonded in place with a suitable artificial resin or mixed adhesive.
- Ensure that the seal is correctly seated against the work surface without any gaps. Additional silicon sealant must not be applied; this would make removal more difficult when servicing.
- The hob must be pressed out from below when removed.
- A board is to be installed underneath the hob.
- The ventilation gap between the worktop and front of the unit underneath it must not be covered.





CONNECTING TO THE MAINS POWER SUPPLY

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.



Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC 230 V~. The appliance also works perfectly on networks with AC 220 V~ or AC 240 V~.
The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.



The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.



Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting with suitable cookware.

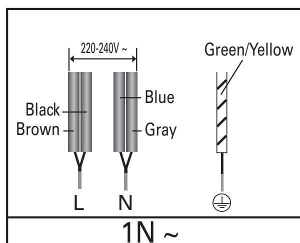
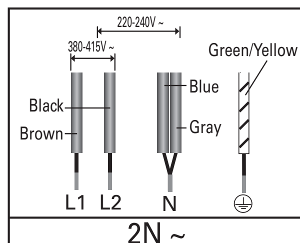
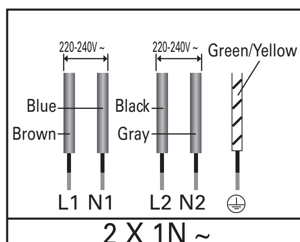

When the hob is powered on for the first time, all displays light and the child safety lock is activated.



Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged. Warranty does not cover damage resulting from improper installation.



If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

• 1N ~	• 2N ~ : Separate the 2-phase wires (L1 and L2) before connection.
	
• 2 x 1N ~ : Separate the wires before connection.	
	 For correct supply connection, follow the wiring diagram attached near the terminals.

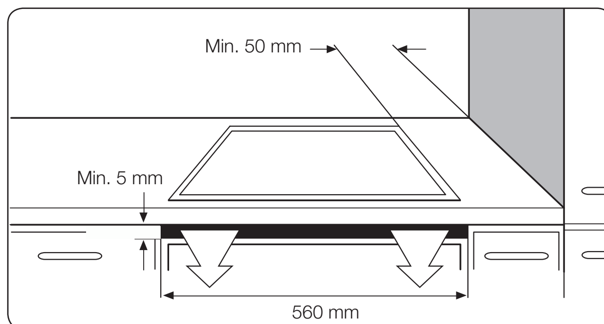


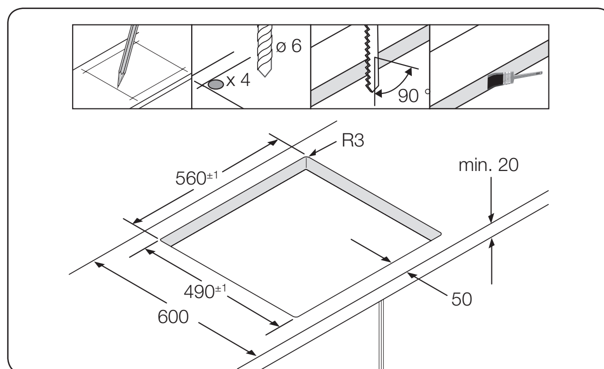


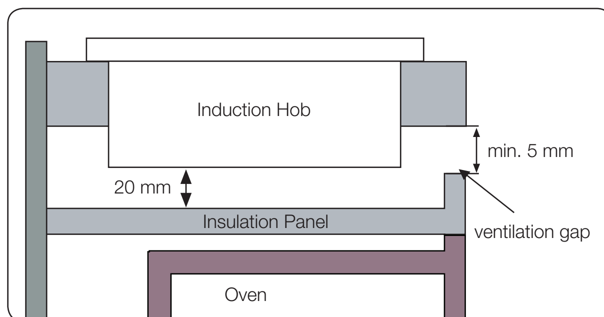
INSTALLING INTO THE COUNTERTOP



Make a note of the serial number on the appliance rating plate prior to installation. This number will be required in the case of requests for service and is no longer accessible after installation, as it is on the original rating plate on the underside of the appliance.
Pay special attention to the minimum space and clearance requirements.
Secure the brackets at both sides with the provided screws before mounting the hob onto the brackets.



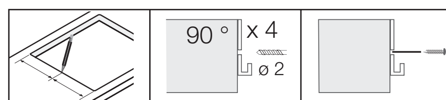


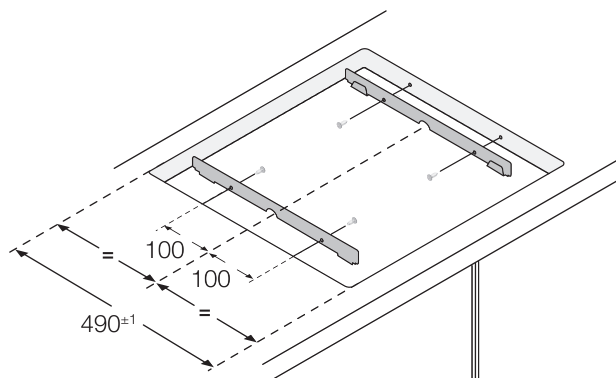


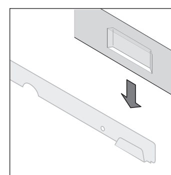


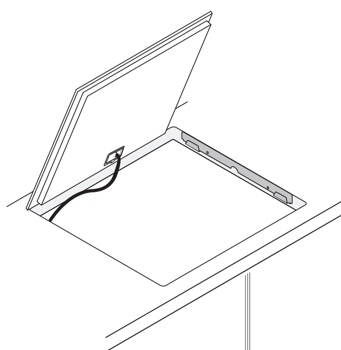


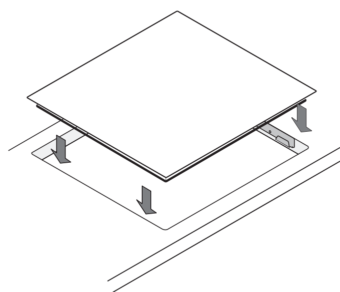



90 °
x 4
ø 2


=
100
100
=
490±1







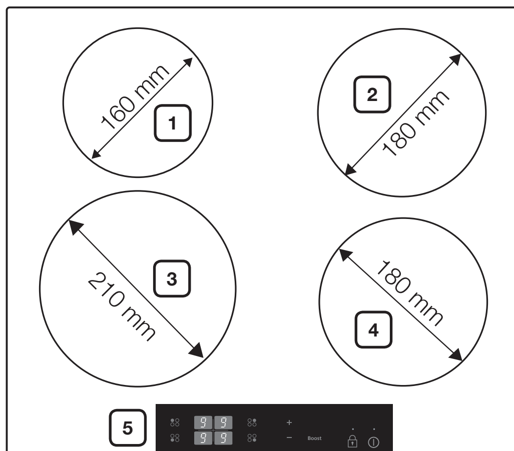






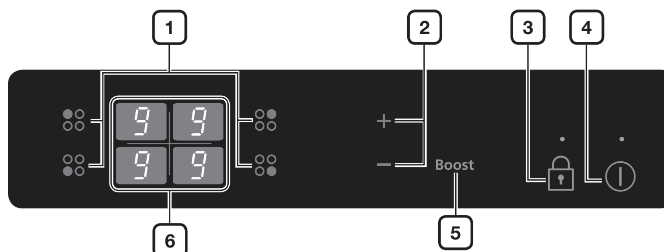
parts and features

COOKING ZONES



1. Induction cooking zone 1400 W with Power Boost 2000 W
2. Induction cooking zone 1800 W with Power Boost 2200 W
3. Induction cooking zone 2200 W with Power Boost 3200 W
4. Induction cooking zone 1800 W with Power Boost 2600 W
5. Control panel

CONTROL PANEL



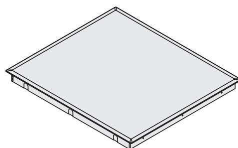
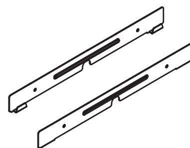
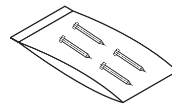
1. Cooking zone selectors
2. Heat setting selectors
3. Lock control sensor
4. On/Off control sensor
5. Power Boost selector
6. Indicators for heat settings and residual heat





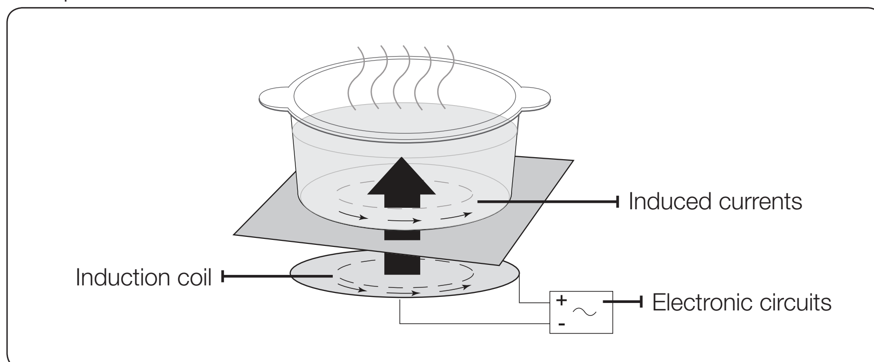


COMPONENTS

		
Induction hob	**Installation brackets**	**Screws**

INDUCTION HEATING

- **The Principle of Induction Heating**: When you place your cookware on a cooking zone and you turn it on, the electronic circuits in your induction hob produce “induced currents” in the bottom of the cookware which instantly raise cookware’s temperature.



- **Greater speed in cooking and frying**: As the pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost. Most of the energy absorbed is transformed into heat.





THE KEY FEATURES OF YOUR APPLIANCE

- **Ceramic glass cooking surface** : The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones.
- **Touch control sensors** : Your appliance is operated using touch control sensors.
- **Easy cleaning** : The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **On/Off sensor** : The “On/Off” control sensor provides the appliance with a separate mains switch. Touching this sensor switches the power supply on or off completely.
- **Control and function indicators** : Digital displays and indicator lights provide information about settings and activated functions, as well as the presence of residual heat in the various cooking zones.
- **Safety shutoff** : A safety shutoff ensures that cooking zones switch off automatically after a period of time if the setting has not been changed.
- **Residual heat indicator** : An icon for residual heat appears in the display if the cooking zone is so hot that there is a risk of burning.
- **Power Boost** (Boost) : Use this function to heat up the contents of the pan faster than maximum power level ‘9’. (The display will show ‘P’.)
- **Auto Pan-Detection** : Each cooking zone incorporates an automatic pan-detection system, the system is calibrated in order to recognize pans of a diameter just slightly smaller than the cooking zone. Pans must always be placed centrally on each cooking zone. And you should use suitable cookware.
- **Digital displays** : The four display fields are assigned to the four cooking zones. They show the following information:
    - - the appliance has been switched on,
    - 1 to 9, P selected heat settings,
    - H residual heat,
    - L the child lock is activated; and
    - S E error message, the touch sensor button has been touched for longer than 60 seconds.
    - o t error message, when the hob is overheated because of abnormal operation. (example : operation with empty cookware)
    - U error message, cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.





SAFETY SHUTOFF

If one of the cooking zones is not switched off or the heat setting is not adjusted after an extended period of time, that particular cooking zone will automatically switch itself off.

Any residual warmth will be indicated with H (for "hot") in the digital displays corresponding to the particular cooking zones.
The cooking zones switch themselves off at the following times.

Heat setting	Switch off
1-2	After 6 hours
3	After 5 hours
4-5	After 4 hours
6-9	After 1.5 hours

If the Hob is overheated because of abnormal operation, o E will be displayed. And the Hob will be switched off.

If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, [symbol] will be displayed. And after 1 minute the corresponding cooking zone will be switched off.

Should one or more of the cooking zones switch off before the indicated time has elapsed, see the section "Troubleshooting".

Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will immediately switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.
The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, the appliance will need to be switched on again using the main **On/Off control** ⓘ sensor after the liquid or the cloth has been removed .

RESIDUAL HEAT INDICATOR

When an individual cooking zone or the hob is turned off, the presence of residual heat is shown with an H (for "hot") in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled.
You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

WARNING As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

WARNING If the power supply is interrupted, the H symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the hob.







TEMPERATURE DETECTION

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones were to exceed the safety levels, should this happen then the cooking zone will automatically reduce to a lower power level.
When you have finished using the hob, the cooling fan will continue to run until the hob's electronics has cooled down. And the cooling fan switched itself on and off depending upon the termperature of the electronics.

before you begin

INITIAL CLEANING

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.



Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.





hob use

COOKWARE FOR INDUCTION COOKING ZONES

The induction hob can only be turned on when a cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the following suitable cookware.

Cookware material

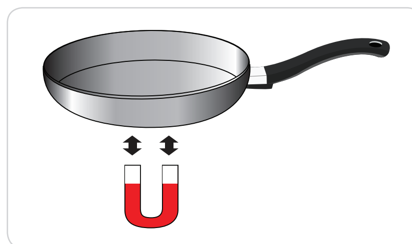
Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

Cookware for induction hob is labelled as suitable by the manufacturer.

Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noise are not a fault in the appliance and do not affect operation in any way.

SUITABILITY TEST

Cookware is suitable for induction cooking, if a magnet sticks to the bottom of the cookware and cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.



SIZE OF PANS

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a cerain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

Diameter of cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
210 mm	140 mm
180 mm	120 mm
160 mm	100 mm



USING SUITABLE COOKWARE

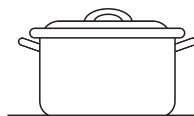
Better pans produce better results.

- You can recognise good pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. Permanent scratching can occur if these pan are slid across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you wish to use a special type of pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please observe the manufacturer's instructions.

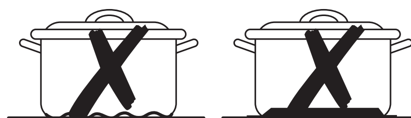
Energy saving tips

 You can save valuable energy by observing the following points.

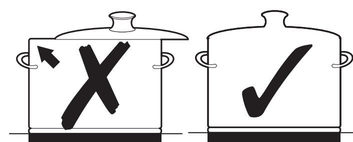
- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position the lids firmly on the pots and pans to cover completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time to use the residual heat for keeping foods warm or for thawing.



Right!



Wrong!



USING THE TOUCH CONTROL SENSORS

To operate the touch control sensors, touch the desired panel with the tip of your pointed finger until the relevant displays illuminate or go out, or until the desired function is activated.
Ensure that you are touching only one sensor panel when operating the appliance. If your finger is too flat on the panel, an adjacent sensor may be actuated as well.

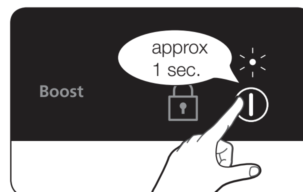




SWITCHING THE APPLIANCE ON

1. Touch the **Lock control** sensor for approximately 3 seconds.

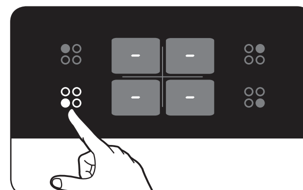
2. The appliance is switched on using the **On/Off control** sensor.
   Touch the **On/Off control** sensor for 1 second.
   The digital displays will show -.



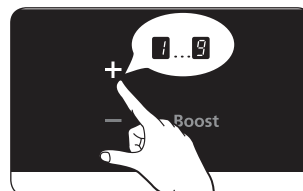
After the **On/Off control** sensor has been actuated to switch on your appliance, a heat setting must be selected within approximately 10 seconds. Otherwise, the appliance will switch itself off for safety reasons.

SELECT COOKING ZONE AND HEAT SETTING

1. For selecting the cooking zone, touch the corresponding cooking zone's key.



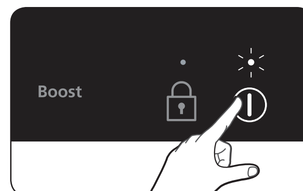
2. For setting and adjusting the power level (1 to 9) for cooking, touch the **Heat setting selectors** (+ or −).



For faster adjustment, keep your finger on the **Heat setting selectors** (+ or −) until the required value is obtained.
If more than one sensor is pressed for longer than 60 seconds, 5 E will show in the heat setting display. To reset, touch the **On/Off control** sensor.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

To completely switch off the appliance, use the **On/Off control** sensor.
Touch the **On/Off control** sensor.





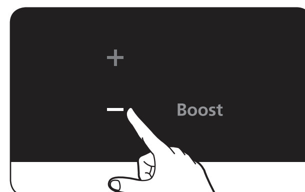




After switching off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones in the form of an H (for “hot”).

SWITCHING A COOKING ZONE OFF

To switch off a cooking zone, return the setting to - by using the control panel’s ⊖ **control** sensor.



To switch off more quickly, touch the corresponding cooking zone’s key twice.

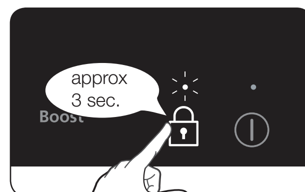
USING THE CHILD SAFETY LOCK

You can use the child safety lock to safeguard against unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface.

Also the control panel, with the exception of the **On/Off control** ⓘ sensor, can be locked in order to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

Switching the child safety lock on / off

1. Touch the **Lock control** sensor for approximately 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.



2. Touch **any control** sensor .
   L will appear in the displays, indicating the child safety lock has been activated.



3. For switching the child safety lock off, touch the **Lock control** sensor again for 3 seconds.
   An acoustic signal will sound as confirmation.

After switching off the appliance, child safety lock will be activated automatically within some minutes for safety reasons.

HOB USE



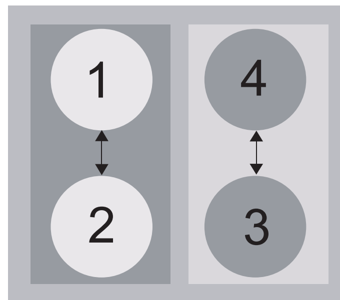
POWER BOOST CONTROL

The power boost function  makes additional power available to the each cooking zones. (example : bring a large volume of water to the boil)
The power boost function is activated for maximum 10 minutes for each cooking zones.

After these times, the cooking zones automatically return to power level 9

In certain circumstances, the Power boost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

POWER MANAGEMENT



The cooking zones have a maximum power available to them.
If this power range is exceeded by switching on the power boost function , Power Management automatically reduced the heat setting of paired another cooking zone.

- Left side : No.1 and No.2 is paired cooking zone
- Right side : No.3 and No.4 is paired cooking zone

The indicator for this cooking zone changes from the heat setting set to maximum possible heat setting.

- Example

Last heat setting of cooking zone (No.3)	Paired another cooking zone's heat setting (No.4)	
	original heat setting	automatically changed heat setting
Power Boost	9 level	6 level





SUGGESTED SETTINGS FOR COOKING SPECIFIC FOODS

The figures in the table below are guidelines. The heat settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

Switch Setting	Cookingmethod	Examples for Use
8-9	Warming Sautéing Frying	Warming large amounts of liquid, boiling noodles, searing meat, (browning goulash,braising meat)
6-7	Intensive Frying	Steak, sirloin, hash browns, sausages, pancakes / griddle cakes
5	Frying	Schnitzel / chops, liver, fish, rissoles, fried eggs
4	Boiling	Cooking up to 1.5 l liquid, potatoes, vegetables
2-3	Steaming Stewing Boiling	Steaming and stewing of small amounts of vegetables, boiling rice and milk dishes
1	Melting	Melting butter, dissolving gelatine, melting chocolate


The heat settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.


You will need to adjust the heat settings according to specific cookware and foods.





cleaning and care

HOB


Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners.


Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

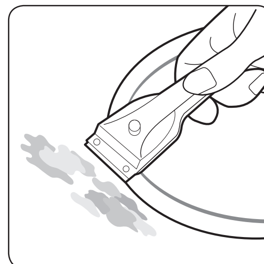
Light Soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

Stubborn Soiling

1. To remove food that has boiled over and stubborn splashes, use a glass scraper.
2. Place the glass scraper at an angle to the ceramic glass surface.
3. Remove soiling by scraping with the blade.


Glass scrapers and ceramic glass cleaners are available from specialty retailers.









CLEANING AND CARE

Problem Dirt

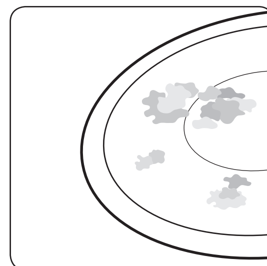
1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

WARNING There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.

   If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.

Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



HOB FRAME (OPTION)

WARNING Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

TO AVOID DAMAGING YOUR APPLIANCE

- Do not use the hob as a work surface or for storage.
- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the hob or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable.
  It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the hob.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the hob, it must be removed immediately with a scraper.





warranty and service

FAQS AND TROUBLESHOOTING

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case.


Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

What should I do if the cooking zones are not functioning?

Check for the following possibilities:

- The fuse in the house wiring (fuse box) is intact. If the fuses trip a number of times, call an authorised electrician.
- The appliance is properly switched on.
- The control indicators in the control panel are illuminated.
- The cooking zone is switched on.
- The cooking zones are set at the desired heat settings.

What should I do if the cooking zones will not switch on?

Check for the following possibilities:

- A period of more than 10 seconds has elapsed between when the On/Off button was actuated and the desired cooking zone switches on (see the section “Switching the appliance on”).
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if the display except for H the residual warmth indicator suddenly disappears?

This could be a result of one of two possibilities:

- The On/Off sensor was accidentally actuated.
- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.

What should I do if, after the cooking zones have been switched off, residual warmth is not indicated in the display?

Check for the following possibility:

- The cooking zone was only briefly used and therefore did not become hot enough. If the cooking zone is hot, please call the customer service centre.

What should I do if the cooking zone will not switch on or off?

This could be due to one of the following possibilities:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid.
- The child safety lock is on.

What should I do if the 5 E display is illuminated?

Check for the following:

- The control panel is partially covered by a damp cloth or liquid. To reset, press the “On/Off” control sensor.







What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- The hob is overheated because of abnormal operation.
- After hob is cooled down, press the "On/Off" control sensor for resetting.

What should I do if the display is illuminated?

Check for the following:

- Cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone
- If you use suitable cookware, displayed message will automatically disapear.

What should I do if the cooling fan runs after the hob is turned off?

Check for the following:

- When you have finished using the hob, the cooling fan runs by itself for cooling down.
- After the hob's electronics has cooled down, the cooling fan will be turned off.

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

WARRANTY AND SERVICE

SERVICE

Before calling for assistance or service, please check the section "Troubleshooting."
If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.
Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.
Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S/N code (10 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model: ______________________

Serial number: ______________________

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section "Troubleshooting".
- if the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.





technical data

TECHNICAL DATA

Appliance dimensions	Width	575 mm
	Depth	505 mm
	Height	52 mm
Worktop cut - out dimensions	Width	560 mm
	Depth	490 mm
	Corner radius	3 mm
Connection voltage		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Maximum connected load power		5.8 kW
Weight	Net	10.5 kg
	Gross	13.0 kg

COOKING RINGS

Position	Diameter	Power
Rear left	160 mm	1400 W / Boost 2000 W
Front left	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Rear right	180 mm	1800 W / Boost 2200 W
Front right	180 mm	1800 W / Boost 2600 W







note








note










note












QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	05 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DG68-00313A-02

